01/2012

Mod: G77/F14A4-NH

Production code: B-GF477B



Diamond

catering equipment

INDICE

CAPITOLO DESCRIZIONE PAGINA

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE NORME CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE, SIA DA PARTE DELL'UTENTE CHE DA PARTE DEL TECNICO ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE, LA DITTA DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ ED OGNI EVENTUALE INCIDENTE O ANOMALIA CAUSATO DALLE SUDDETTE INOSSERVANZE NON POTRÀ ESSERE IMPUTATO ALLA STESSA.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1.S FRIGGITRICE A GAS SERIE OPTIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		G77/F2V7-A4S	G77/F14-A4S		G77/F28-A7S	
Dimensioni	Tipo	A	A		A	
Larghezza	mm	400	400		700	
Profondità	mm	700	700		700	
Altezza	mm	850	850		850	
Altezza totale	mm	1150	1150		1150	
Peso netto	kg	60	60		80	
Dimensioni vasca e N°		2	1		2	
Larghezza	mm	140	280		280	
Profondità	mm	340	340		340	
Altezza	mm	240	240		240	
Capacità vasca	l	7+ 7	14		14 + 14	
Dimensioni e N° cestelli	mm	2	1	2	2	4
Larghezza	mm	120	260	120	260	120
Profondità	mm	310	310	310	310	310
Altezza		130	130	130	130	130
Tempo preriscaldamento (180 K)	ca. min.	13	12		12	
Attacco gas	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Portata termica nominale	(1) kW	2x6,25	12,5		2x12,5	
Aria per la combust. / ventil.	m^3/h	20	20		40	
Consumo gas	(15°C)					
G.P.L. G 30/31	g/h	2x492/2x485	984/970		2x984/2x970	
Metano H-G 20	m^3/h	2x0,66	1,32		2x1,32	
Metano L-G 25	m^3/h	2x0,77	1,54		2x1,54	

(1) Compresa la portata termica del bruciatore pilota ca. 200 W; 450 W per i modelli con 2 bruciatori / vasca

1.1.B FRIGGITRICE A GAS SERIE OPTIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		G77/F2V7-A4B	G77/F14-A4B		G77/F28-A7B	
Dimensioni	Tipo	A	A		A	
Larghezza	mm	400	400		700	
Profondità	mm	700	700		700	
Altezza	mm	850	850		850	
Altezza totale	mm	985	985		985	
Peso netto	kg	60	60		80	
Dimensioni vasca e N°		2	1		2	
Larghezza	mm	140	280		280	
Profondità	mm	340	340		340	
Altezza	mm	240	240		240	
Capacità vasca	l	7+ 7	14		14 + 14	
Dimensioni e N° cestelli	mm	2	1	2	2	4
Larghezza	mm	120	260	120	260	120
Profondità	mm	310	310	310	310	310
Altezza		130	130	130	130	130
Tempo preriscaldamento (180 K)	ca. min.	14,5	13,6		13,6	
Attacco gas	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Portata termica nominale	(1) kW	2x5,5	11		2x11	
Aria per la combust. / ventil.	m^3/h	20	20		40	
Consumo gas	(15°C)					
G.P.L. G 30/31	g/h	2x434/2x427	868/854		2x868/2x854	
Metano H-G 20	m^3/h	2x0,55	1,11		2x1,11	
Metano L-G 25	m^3/h	2x0,675	1,35		2x1,35	

(1) Compresa la portata termica del bruciatore pilota ca. 200 W; 450 W per i modelli con 2 bruciatori / vasca

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox montata su piedini regolabili in altezza.

- **VASCA** in acciaio inox AISI 304.
- **RISCALDAMENTO A GAS** mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata in ghisa che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.
- **COMANDI INDIPENDENTI** per la temperatura di ogni vasca per i modelli G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B e G77/F28-A7S, G77/F28-A7B.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle II dati tecnici.

AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile, oppure l'apparecchiatura deve essere sistemata a 10 cm. di distanza.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità; specialmente per i modelli G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B e G77/F14-A4S, G77/F14-A4B.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE FRIGGITRICI A GAS SERIE OPTIMA

Questo libretto è valido per le nostre Friggitrici serie OPTIMA del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.). Vedere tabelle II.
La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2si trova:

a) all'interno sulla porta

Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte
Pi = Pressione all'ugello

CE

Mod.

Serial N° DR

V | Hz | kW | Type Tipo

	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50

	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20

ΣQn (Hi) kW

G20 m³/h — G30 Kg/h

G25 m³/h — G31 Kg/h

2.2 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:
- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D' INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12-04-96.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare col gas indicato sulla targhetta esterna adesiva.

* **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.6 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi Tabelle 1.1S, 1.1B dati tecnici) come:

2.7 APPARECCHI A GAS TIPO: A_1

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione.
L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (Portata Termica).
Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.7.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE) FIG. 1

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).
La presa di pressione Fig. 1 si trova vicino all'attacco gas G 1/2"; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.
Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

2.7.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI) FIG. 5.

La presa di pressione si trova sopra il porta ugello (fig. 5).
La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

2.7.3 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II.
Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni delle Tabelle II.
Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente.
Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.8 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso Cap. 5.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhettina adesiva "predisposizione gas" sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.9 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della friggitrice all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (FIG. 5)

- Aprire la porta del'armadio e togliere il contenitore dell'olio.
- Allentare la vite (D) e spingere il regolatore dell'aria primaria (C) nel venturi.
- Svitare con una chiave del 12 l'ugello (B) e sostituire con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA PER I MODELLI: G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B (FIG. 6)

- Att. Smontare per prima la candeletta (Fig. 6 pos. 5) svitando dado (Fig. 6 pos. 8) con una chiave da 10 mm.
- Svitare il dado con una chiave da 10 mm (Fig. 6 pos. 2) e smontare l'ugello pilota (Fig. 6 pos. 7)
 L'ugello è agganciato al bicono (Fig. 6 pos. 3)
- Sostituire l'ugello pilota con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II.
- Stringere bene i dadi con chiave da 10 mm.

3.2.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA PER I MODELLI: G77/F14-A4S, G77/F14-A4B E G77/F28-A7S, G77/F28-A7B (FIG. 7)

- **Att.** Smontare per prima la candeletta (Fig. 7 pos. 9) svitando il dado con una chiave da 10 mm.
- Svitare il dado del pilota con una chiave da 10 mm (Fig. 7 pos. 2) e smontare l'ugello pilota (Fig.7 pos.7)
- Sostituire l'ugello pilota con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II.
- Stringere bene i dadi con chiave da 10 mm.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

3.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORE PRINCIPALE

- Mettere l'apparecchiatura in funzione seguendo le istruzioni per l'utente.
- Controllare la tenuta di gas con acqua saponata, accendere il pilota seguendo le istruzioni di funzionamento e controllarlo.
- Per il controllo della regolazione dell'aria primaria dei bruciatori principali la distanza "X" deve essere regolata in modo corretto (vedi tabella Iniettori II, fig. 5 pos. C); una corretta regolazione dell'aria primaria fa si che le fiamme non si distacchino quando il bruciatore è freddo e non ritornino quando il bruciatore è caldo.
- Controllare l'interaccensione e la regolarità della fiamma al massimo.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIU' IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi. Sono da controllare il gruppo bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo, è da controllare anche il buon funzionamento della cappa antivento Rompotiraggio e l'entrata dell'aria.

4.1 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas.
Aprire la portina e smontare il frontalino.
Estrarre la vasca raccogliolio, procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

A - Accenditore piezo elettrico
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare la vite posta sotto il pulsante di accensione utilizzando un cacciavite a croce (Fig. 10).
- Sostituire l'accenditore.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candeletta del pilota "Targhet" (Fig. 6 pos. 5)
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado (Fig. 6 pos. 8) con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la candeletta.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candeletta del pilota 'Rampa d'accensione" (Fig. 7 pos. 5)
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado (Fig. 7 pos. 8) con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la candeletta.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C - Termocoppia (Fig. 6-7 pos. 4)
Prestare la massima attenzione alla vicina candeletta in materiale ceramico molto fragile.
- Svitare, con una chiave da 9 mm, la termocoppia dal pilota (Fig. 6-7 pos.9) e dalla valvola termostatica (Fig. 10).
- Sfilare i due faston dal termostato di sicurezza.
- Sostituire la termocoppia.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

D - Bruciatore pilota "Targhet" (Fig. 6 pos. 6)
- Smontare la candeletta (vedere posizione B) perchè la parte in ceramica è molto fragile.
- Smontare la termocoppia con una chiave di 10 mm (Fig. 6 pos. 4 e 9).
- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 6 pos. 2), facendo attenzione a non perdere l'ugello (Fig. 6 pos. 7) che è agganciato al bicono (Fig. 6 pos. 3).
- Smontare il pilota dalla staffa del bruciatore, svitando le due viti M3 (Fig. 6 pos. 1).
- Sostituire il bruciatore pilota.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Stringere bene il dado (Fig. 6 pos. 2) e controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

D - Bruciatore pilota "Rampa d'accensione" (Fig. 7 pos. 6)
- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 7 pos. 2).
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare le due viti (Fig. 7 pos. 1) con un cacciavite a croce.
- Smontare la candeletta (Fig. 7 pos. 5) e la termocoppia (Fig. 7 pos. 4).
- Sostituire il corpo pilota (Fig. 7 pos. 6).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

E - Valvola termostatica (Fig. 10)
- Estrarre il bulbo dalla guaina.
- Staccare il tubo gas dalla uscita valvola.
- Smontare le 4 viti della flangia superiore entrata gas.

ATTENZIONE: Controllare bene l'O.R. tenuta gas.
- Smontare la termocoppia con una chiave di 9 mm.
- Smontare il tubo gas alimentazione bruciatore pilota con una chiave di 10 mm.
- Sostituite la vecchia con una nuova valvola termostatica.
ATTENZIONE: I pulsanti debbono essere in alto, non dimenticate l'interruzione della termocoppia!
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.
- Rimontare il bulbo della valvola.
ATTENZIONE: Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.
Controllare che la temperatura dell'olio arrivi a 195 °C con termostato in posizione 8.

F - Bruciatore (Fig. 5)

- Svitare il dado (Fig. 5 pos. E)
- Smontare il dado in alto della piastra con una chiave di 13 mm.
- Smontare il bullone sulla piastra con una chiave di 10 mm.
  Ora si può sostituire il bruciatore (o i bruciatori).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

G - Termostato di sicurezza (Fig. 11)

- Controllare il funzionamento e ricercare la causa che ha fatto scattare il termostato limite.
  La sua sostituzione è molto semplice.

ATTENZIONE: Il termostato interrompe il circuito della termocoppia.

Premessa

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente la vasca ed i cestelli, operando come segue:

- Riempire la vasca fino a livello con acqua e detersivo, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti, scaricare l'acqua attraverso, il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.
- **Se per friggere si usa del grasso, non metterlo nella vasca se non è allo stato liquido; dopo l'uso scaricare il grasso quando è ancora liquido.**
- Quando si deve scaldare lo strutto solido, occorre farlo molto lentamente, forando spesso la superficie del grasso per favorirne la dilatazione e lo scioglimento.
- Durante l'uso si raccomanda di non coprire la vasca o versare all'interno sali o aromi.
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'olio il recipiente. La mancata avvertenza di tale norma arrecherebbe gravi danni per il surriscaldamento nel fondo della vasca.**

RIEMPIMENTO VASCA (Fig. 9)

Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso, quindi versare l'olio per friggere fino alla tacca MIN. e comunque non oltre la tacca MAX. Per la capacità della vasca vedere le tabelle dati tecnici 1.1S,1.1B.

RIEMPIMENTO DEL CESTELLO

La quantità di cibo da mettere nel cesto dipende da come si vuole cucinarla. Al momento dell'immersione nell'olio bisogna evitare un rapido abbassamento della sua temperatura evitando comunque che scenda al di sotto dei 160 °C. Piccoli pezzi di cibo cucinati per il giusto tempo, risultano comunque migliori di un grosso pezzo che deve essere cotto per più lungo tempo.

5.1 ACCENSIONE PILOTA (FIG. 10)

- Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola della regolazione temperatura portandola nella Posizione (✱) e aprire la porta dell'apparecchio.
- Premere e tenere premuto fino ad accensione avvenuta il pulsante pilota, contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione per 20 secondi finchè tutta l'aria contenuta nella tubatura è uscita e si accende il pilota (verificabile con portina apparecchio aperta).

5.1.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver acceso il pilota, il bruciatore si accende girando la manopola e portandola sulla posizione 8.
La regolazione della temperatura dell'olio avviene ruotando la manopola nelle posizioni da 1 a 8:

POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA OLIO
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 SPEGNIMENTO

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola e portandola nella posizione accensione pilota (✱).

Per lo spegimento anche del pilota, premere il pulsante contrassegnato con (●) .

N.B. Il pulsante rimane automaticamente in posizione per circa 90 secondi; durante questo periodo, l'apparecchiatura rimane spenta.

5.3 PULIZIA E ACCORGIMENTI

Per la pulizia attenersi alle seguenti istruzioni:

- Pulire il tutto senza usare lane metalliche o prodotti abrasivi.
- Si raccomanda che l'olio o il grasso che vengono usati per la cottura siano di buona qualità e sempre esenti da impurità; queste debbono essere eliminate mediante filtrazione.
- Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia stata pulita a fondo.
- Mettere il coperchio all'apparecchio quando questo non viene usato.

5.4 ESEMPI DI COTTURA

CIBO	TEMPO IN MINUTI	TERMOSTATO °C
Crostini	1	180
Gamberi e totani	2 - 5	180
Filetto di pesce impanato	2 - 4	190
Frittura mista	3 - 5	190
Salsicce	2 - 4	170 - 180
Polli	10 - 15	170 - 180
Polli novelli	5 - 8	180
Arrosti vari (da 1 a 2 kg)	20 - 25	170
Patatine e spicchi	3 - 5	190
Doratura di patate a spicchi	1 - 2	190
Fondi di carciofi, melanzane, cavolfiori, zucchini	2 - 4	190
Frittelle	2 - 4	180
Crocchette di riso	3 - 5	160 - 180

5.5 SVUOTAMENTO DELLA VASCA OLIO (FIG. 4)

Per svuotare la vasca, aprire l'apposito rubinetto, l'olio scorrerà automaticamente attraverso un filtro nella bacinella raccogliolio.
È necessario verificare periodicamente che il livello dell'olio nella bacinella raccogliolio non raggiunga l'orlo e che il filtro sia pulito.
Se necessario procedere al suo svuotamento e/o alla pulizia del filtro.
Una maniglia estraibile sul bordo superiore facilita l'estrazione e lo svuotamento della bacinella raccogliolio con entrambe mani.

5.6 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza (Fig. 11) che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio.
Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato (Fig. 11). Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

VASCHE DI COTTURA

- Svuotare le vasche dall'olio facendo scendere attraverso il rubinetto di scarico nella vasca raccogliolio, quindi pulire accuratamente usando un opportuno detergente ed evitando di raschiare o graffiare il fondo della vasca stessa. Risciacquare abbondantemente in modo da togliere ogni traccia di detergente.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con un opportuno prodotto detergente.

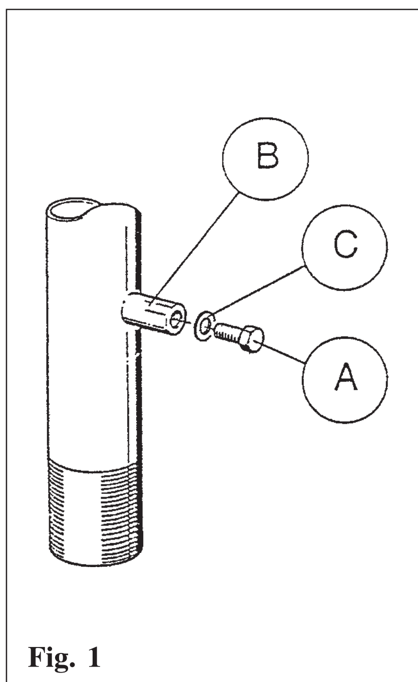


Fig. 1

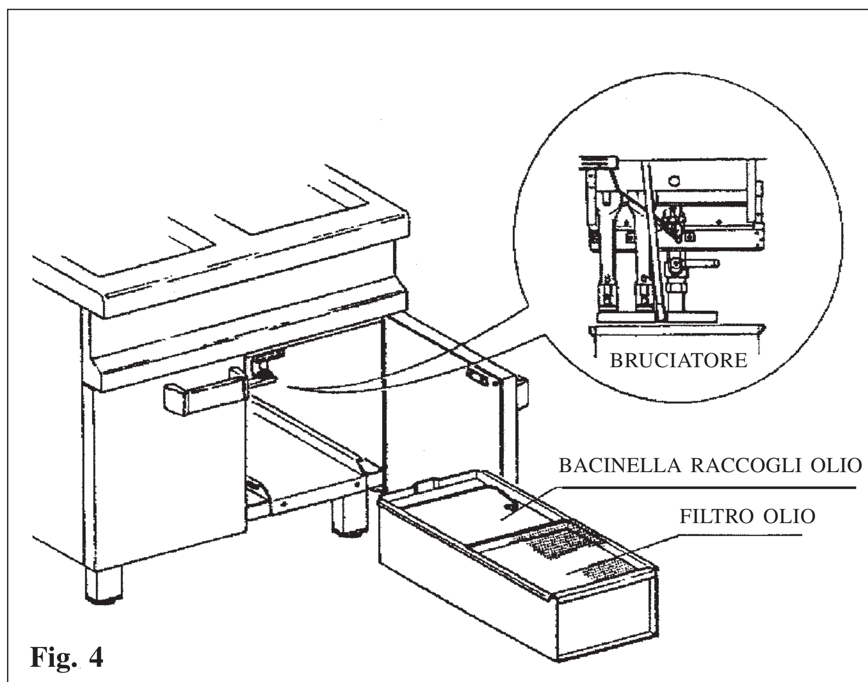


Fig. 4

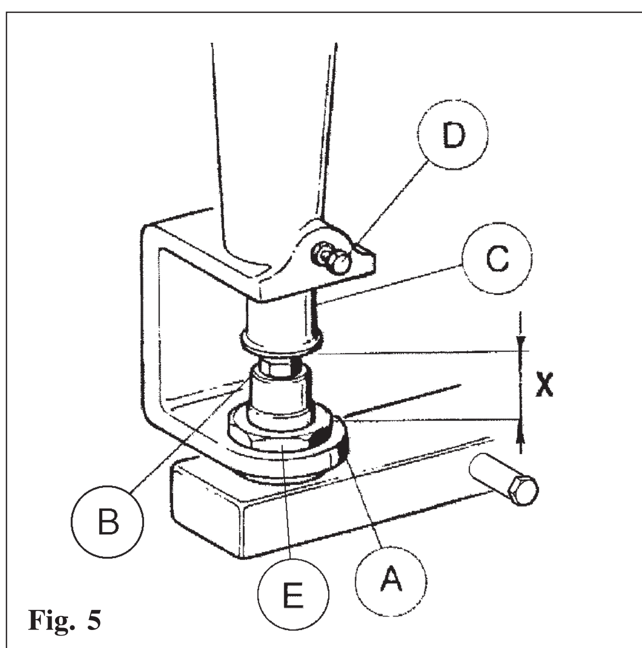


Fig. 5

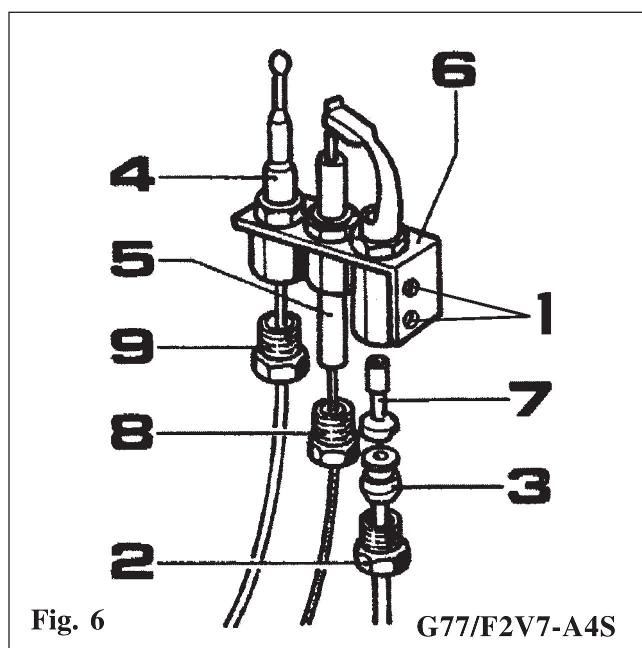


Fig. 6 G77/F2V7-A4S

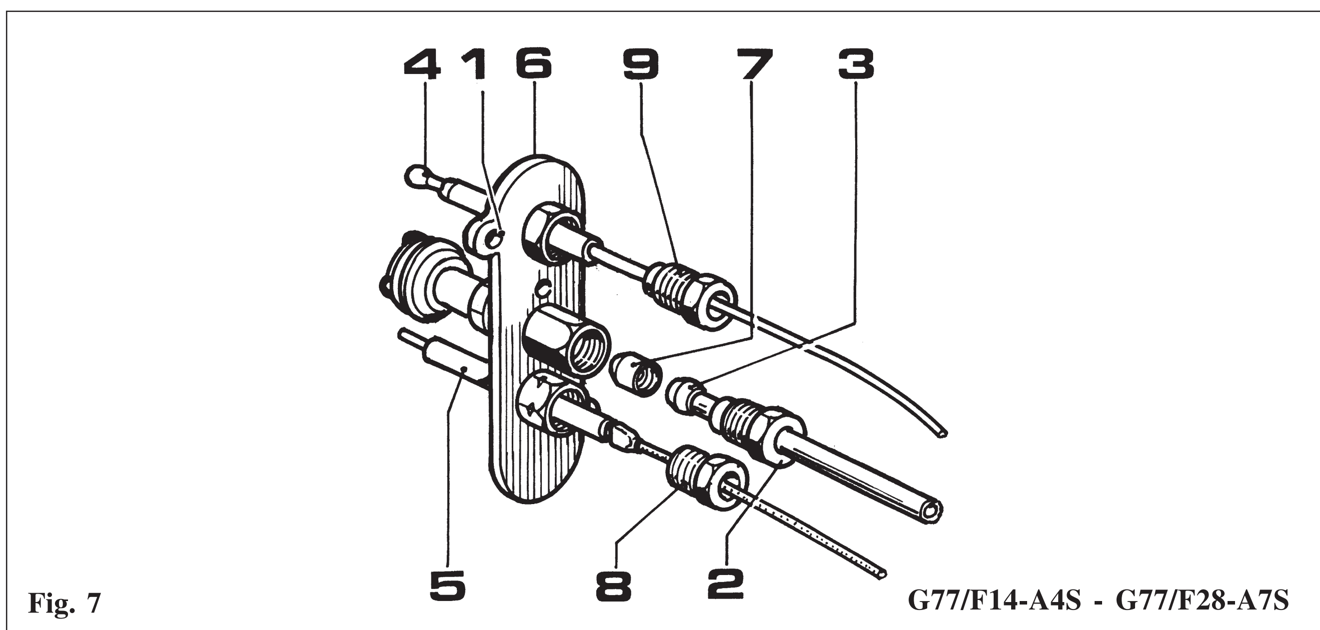


Fig. 7 G77/F14-A4S - G77/F28-A7S

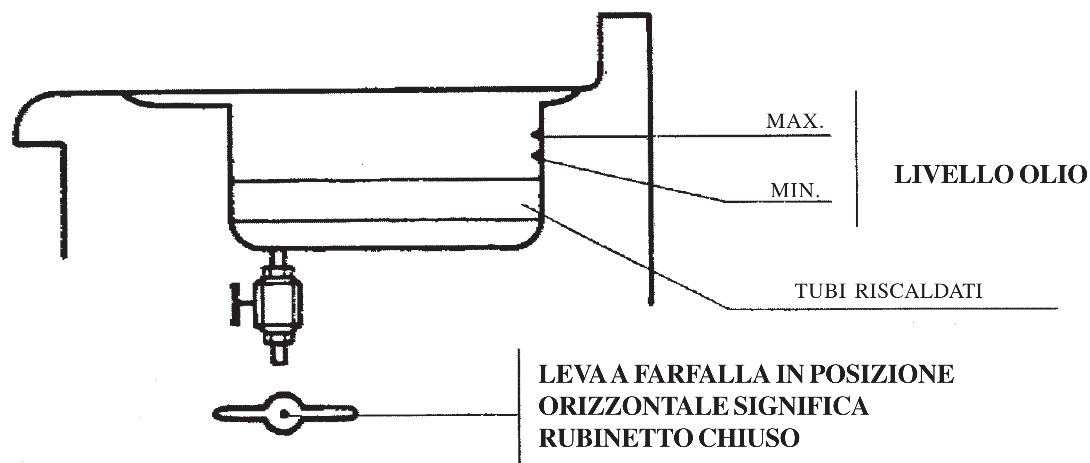


Fig. 9

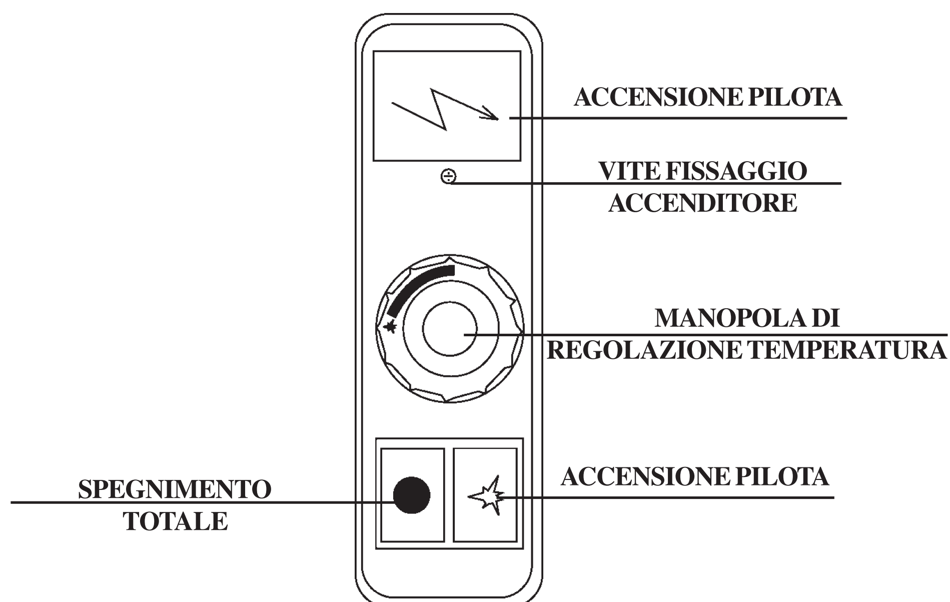


Fig. 10

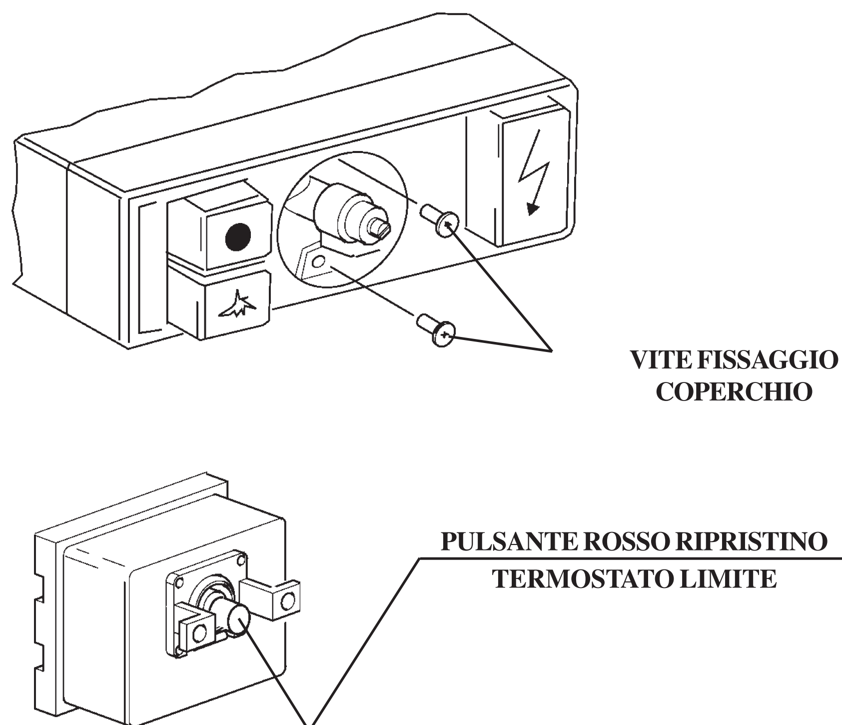


Fig. 11

INDEX

GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressly built for ; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only.
- Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.

IN THE EVENT OF THE USER OR THE INSTALLATION TECHNICIAN FAILING TO OBSERVE THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS MANUAL, THE FIRM DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY THEREOF AND CANNOT BE HELD LIABLE FOR ANY ACCIDENTS OR TROUBLE CAUSED BY SUCH NON-OBSERVANCE.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1.S GAS FRYER OPTIMA SERIES, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL		G77/F2V7-A4S	G77/F14-A4S	G77/F28-A7S
Dimensions	Type	A	A	A
Width	mm	400	400	700
Depth	mm	700	700	700
Height	mm	850	850	850
Total Height	mm	1150	1150	1150
Net Weight	kg	60	60	80
Tank dimensions and No.		2	1	2
Width	mm	140	280	280
Depth	mm	340	340	340
Height	mm	240	240	240
Tank capacity	l	7+ 7	14	14 + 14
Basket dimensions	N°	2	1 2	2 4
Width	mm	120	260 120	260 120
Depth	mm	310	310 310	310 310
Height	mm	130	130 130	130 130
Pre-heating time (180 K)	~ min.	13	12	12
Gas connection	"A"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"
Nominal thermal capacity	(1) kW	2x6,25	12,5	2x12,5
Combustion air / fan	m^3/h	20	20	40
Gas consumption	(15°C)			
L.P.G. G 30/31	g/h	2x492/2x485	984/970	2x984/2x970
Natural Gas H-G 20	m^3/h	2x0,66	1,32	2x1,32
Natural Gas L-G 25	m^3/h	2x0,77	1,54	2x1,54

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200W ; 450W for models with 2 burners/tank

1.1.B GAS FRYER OPTIMA SERIES, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL		G77/F2V7-A4B	G77/F14-A4B		G77/F28-A7B	
Dimensions	Type	A	A		A	
Width	mm	400	400		700	
Depth	mm	700	700		700	
Height	mm	850	850		850	
Total Height	mm	985	985		985	
Net Weight	kg	60	60		80	
Tank dimensions and No.		2	1		2	
Width	mm	140	280		280	
Depth	mm	340	340		340	
Height	mm	240	240		240	
Tank capacity	l	7+ 7	14		14 + 14	
Basket dimensions	N°	2	1	2	2	4
Width	mm	120	260	120	260	120
Depth	mm	310	310	310	310	310
Height	mm	130	130	130	130	130
Pre-heating time (180 K)	~ min.	14,5	13,6		13,6	
Gas connection	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Nominal thermal capacity	(1) kW	2x5,5	11		2x11	
Combustion air / fan	m^3/h	20	20		40	
Gas consumption	(15°C)					
L.P.G. G 30/31	g/h	2x434/2x427	868/854		2x868/2x854	
Natural Gas H-G 20	m^3/h	2x0,55	1,11		2x1,11	
Natural Gas L-G 25	m^3/h	2x0,675	1,35		2x1,35	

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200W ; 450W for models with 2 burners/tank

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

- **TANK** made of stainless steel AISI 304
- **GAS HEATING** by means of self-stabilising flame burners made of cast iron, assuring a high heating uniformity. Temperature thermostatic adjustment with safety valve and thermocouple for the interruption of gas in case of accidental extinguishment of the pilot burner. Piezoelectric ignition for pilot .
- **INDEPENDENT CONTROL** for the temperature of each tank, for models G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B and G77/F28-A7S, G77/F28-A7B.

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

See technical date tables II.

WARNINGS:
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 80°C and must be fireproof, or it has to be placed at a distance of 10 cm.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.
If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer: especially for models G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B and G77/F14-A4S, G77/F14-A4B.

2.1 INFORMATION ABOUT GAS FRYER OPTIMA SERIES

This manual applies to our Gas Fryers OPTIMA Series, Type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).
See tables II.
The label according to EN437 and EN203-1-2 regulations, is located:

a) inner door side

Example for Italy label:

Category II 2H3÷

Pe = Incoming Pressure
Pi = Nozzle Pressure

CE

Mod.

Serial N° DR

V | Hz | kW | Type Tipo

	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50

	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20

ΣQn (Hi) kW

G20 m³/h G30 Kg/h

G25 m³/h G31 Kg/h

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the Gas Supply Company, which should issue an authorisation before installation.
- Instructions for the “Installation of gas equipment”
- Hygienic regulations.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2 cu.m/hr x kW P.T. (Thermal capacity).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed.

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.5 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1).
- The equipment is tested and preset in order to work with the gas indicated on the external adhesive plate.

***N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.**

- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with bubble soap.

2.6 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS

The units should be installed in premises suitable for the discharge of flue products, which must occur in compliance with the installation instructions. Our equipment (see Tables 1.1S, 1.1B for technical data) is classified as:

2.7 GAS UNITS TYPE A_1

They are not suitable to be connected to a flue discharge control.
The gas unit should be positioned beneath a draft hood with its system complying with the Regulations. (This unit needs at least 2cu.m/hr • kW T.C. (Thermal Capacity).
Check kitchen ventilation: it should by complying with the Regulations in force.

2.7.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE) FIG. 1

Pressure is measured with a manometer 0÷80mbar (precision at least 0.1mbar).
The pressure socket Fig. 1 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner and take the incoming “dynamic” pressure.
Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.

2.7.2 NOZZLE PRESSURE CHECK (PI)

The pressure socket is located above the nozzle holder.
The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

2.7.3 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.
Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.
Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient.
See also the publication “Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems”.

2.8 OPERATION CONTROL

- Start the unit in accordance with the use instructions Chap. 6.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated.

2.9 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use of the Fryer to its user by consulting the manual, and illustrate any changes.
Leave this instruction manual with the user and explain he/she must consult it for any future reference.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

3. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

Shut off the gas valve supplying the unit.

3.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE (FIG. 5)

- Open the cabinet door and remove the oil containers.
- Loosen screw (D) and press the primary air regulator (C) in the venturi.
- Using a size-12 spanner, unscrew nozzle (B) and replace it with the one corresponding to the selected gas, according to the indications on Table II.

3.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE FOR MODELS G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B (FIG. 6)

- Attention : First remove the spark-plug (Fig. 6 position 5) by unscrewing the nut (Fig. 6 position 8) with a 10mm-spanner.
- Unscrew the nut using a 10mm-spanner (Fig. 6 position 2) and remove the pilot nozzle (Fig. 6 pos. 7). The nozzle is hooked onto the bicone (Fig. 6 position 3).
- Exchange the pilot nozzle with one corresponding with the selected gas, in accordance with the indications of Table II.
- Tighten the nut firmily with a 10 mm. spanner.

3.2.1 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE FOR MODELS G77/F14-A4S, G77/F14-A4B AND G77/F28-A7S, G77/F28-A7B (FIG. 7)

- **Attention:** first remove the spark-plug (Fig.7 pos. 9) by unscrewing the nut with a 10 mm. spanner.
- Unscrew the pilot nut using a 10 mm. spanner (Fig. 7 pos. 2) and remove the pilot nozzle (Fig.7 pos.7)
- Exchange the pilot nozzle with one corresponding with the selected gas, in accordance with the indication of Table II.
- Tighten the nut firmily with a 10 mm. spanner.

3.3 REGULATING THE PRIMARY AIR, MAIN BURNER

- Start up the unit by following the user instructions.
- Check the gas seal with soapy water, ignite the pilot by following the operating instructions and check it.
- To check the primary air regulation for the main burners, distance “X” should be adjusted in a correct manner (see injector Table II, fig. 5 position C); a correct primary air regulation prevents, the flames from lifting off when the burner is cold, and from returning when the burner is hot.
- Check the inter-ignition and the flame regularity on maximum.

The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings. Moreover, you should check the good functioning of the windscreen/draft hood and the air inlet.

4.1 REPLACING COMPONENTS

For any repairs, consult exclusively an authorised assistance centre and ask for original spare parts.
Before carrying out the disassembling of components and their replacement, shut off the gas valve.
Open the door and remove the front panel.
Pull out the oil collecting tray, then proceed to replace the most important components:

A- Piezoelectric Igniter

- Detach the high-voltage wire from the igniter
- Loosen the screw placed under the starting button with a Phillips screwdriver (Fig. 10).
- Replace the igniter
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

B - Pilot spark-plug "Targhet" (Fig. 6 position 5)

- Detach the high-voltage wire
- Unscrew the nut (Fig. 6 position 8) using a 10mm-spanner
- Replace the spark-plug
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

B - Pilot spark-plug "Ignition Ramp" (Fig. 7 position 5)

- Detach the high-voltage wire
- Unscrew the nut (Fig. 7 Pos. 8) with a 10 mm wrench.
- Replace the spark-plug
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

C - Thermocouple (Fig. 6-7 pos. 4)

Be very careful of the very fragile glow plug in ceramic material placed nearby.

- Unscrew, with a 9 mm wrench, the thermocouple from the pilot (Fig. 6-7 pos.9) and from the thermostatic valve (Fig. 10).
- Remove the two fastons from the safety thermostat.
- Replace the thermocouple.
- Reassemble the whole by proceeding in reverse order.

D - Pilot burner "Targhet" (Fig. 6 position 6)

- Remove the spark-plug (see position B), since the ceramic part is quite fragile.
- Remove the thermocouple by using a 10mm-spanner (Fig. 6 position 4 and 8).
- Remove the gas connection by using a 10mm-spanner (Fig. 6 position 2), being careful not to misplace the nozzle (Fig. 6 position 7) which is hooked to the bicone (Fig. 6 position 3).
- Disassemble the pilot from the bracket of the burner by loosening the two M3 screws (Fig. 6 pos. 1).
- Change the pilot burner.
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Tighten the nut firmly (Fig. 6 position 2) and check the gas seal with soap bubbles.

D - Pilot burner "Ignition Ramp" (Fig. 7 position 6)

- Remove the gas connection by using a 10mm-spanner (Fig. 7 position 2).
- Disconnect the high-voltage wire.
- Loosen the two screws (Fig. 7 pos. 1) with a Phillips screwdriver.
- Remove the spark-plug (Fig. 7 position 5) and the thermocouple (Fig. 7 position 4).
- Change the pilot assembly (Fig. 7 position 6).
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

E - Thermostat valve (Fig. 10)

- Pull out the pipe from its sheath.
- Remove the gas pipe from the valve outlet
- Undo the 4 screws of the upper gas inlet flange

ATTENTION : Carefully check the O.R. gas seal.

- Remove the thermocouple with a 9mm-spanner.

- Remove the pilot burner gas supply pipe by using a 10mm-spanner.
- Change the old thermostat valve with a new one.

ATTENTION : The buttons must be on the top side ; do not forget the thermocouple interruption !

- Mount everything back by following the reverse order.
- Reassemble the bulb of the valve.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

Check that the oil temperature reaches 195°C with the thermostat on position 8.

F - Burner (Fig. 5)

- Unscrew the nut (Fig. 5 pos. E)
- Unscrew the upper nut on the plate by using an 13 mm-spanner.
- Unscrew the bolt on the plate by using an 10 mm-spanner.

Now you can replace the burner.

- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

G - Safety thermostat (Fig. 11)

- Check the operation and find the reason causing the thermostat to come on. Its replacement is very easy.

ATTENTION : The thermostat interrupts the thermocouple circuit.

Foreword
Before you start up the unit, thoroughly wash the tank and the baskets, operating as follows :
- Fill up the tank to level with water and detergent, switch on the heating and bring to boiling point for a few minutes, drain the water through the drain tap and thoroughly rinse the tank with clean water.
- If you use fat for frying, do not place it in the tank unless it is in a liquid state.
- During usage, we recommend not to cover the tank or put salt or spices into it.
- **Never switch on the unit before you have filled the tank with oil. Non-compliance with this rules would cause serious damage due to overheating at tank base.**

FILLING IN THE TANK (Fig. 9)
Make sure the drain tap is closed, then pour oil into the tank to reach the MIN. Mark, and anyway not beyond the MAX . mark. See Technical Data Tables 1.1S,1.1B for tank capacity.

FILLING IN THE BASKET
The quantity of food to be placed into the basket depends on how you wish to cook it. On dipping it into the oil, you should avoid a sudden drop in oil temperature, in any case preventing its dropping below 160°C.
Small bits of food cooked for the right length of time are actually better than a big chunk to be cooked for a longer period.

5.1 IGNITING THE PILOT (FIG. 10)

- Open the gas valve supplying the unit.
- Turn the temperature regulating knob and bring it to Position (✱), then open the unit door.
- Press and keep the pilot button pressed until ignition occurs, and at the same time press the ignition button several times for 20 seconds, until all the air contained in the piping is expelled and the pilot ignites (you can check that by looking through the open unit door).

5.1.1 IGNITING THE MAIN BURNER AND ADJUSTING THE TEMPERATURE

Having ignited the pilot, the burner is activated by turning the knob and bringing it to position 8.
Oil temperature adjustment occurs by turning the knob to positions from 1 to 8 :

KNOB POSITION	OIL TEMPERATURE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 SWITCHING OFF

The main burner can be switched off by turning the knob and bringing it to the pilot igniting position (✱).
To extinguish the pilot too, press the button marked (●).
N.B. : The button stays automatically in position for approximately 90 seconds ; during this period, the unit stays off.

5.3 CLEANING AND NOTES

When cleaning, please comply with the following instructions :
- Clean everything without using metal wool or abrasive products.
- We recommend that the oil or fat you use for cooking be of good quality and without impurities ; these should be removed by filtration.
- Before pouring fresh or filtered oil into the tank, make sure the latter is thoroughly clean.
- Place the lid on the unit when not in use.

5.4 COOKING EXAMPLES

FOOD	TIME IN MINUTES	THERMOSTAT °C
Crostini	1	180
Prawns and cuttle-fish	2 - 5	180
Crumbed fish fillets	2 - 4	190
Mixed fried fish	3 - 5	190
Sausages	2 - 4	170 - 180
Chickens	10 - 15	170 - 180
Spring chickens	5 - 8	180
Miscellaneous roasts (from 1 to 2kg.)	20 - 25	170
Potato chips	3 - 5	190
Browning potato chips	1 - 2	190
Artichoke ends, egg plant, cauliflower, zucchini	2 - 4	190
Fritters	2 - 4	180
Rice croquettes	3 - 5	160 - 180

5.5 DRAINING THE OIL TANK (FIG. 4)

To drain the tank open the appropriate tap : the oil will automatically flow out through a filter and into an oil collecting tray.
It is necessary to periodically check that the oil level in the oil collecting tray does not reach the rim and that the filter is clean.
Empty it and/or clean the filter, if needed.
A removable handle placed on the upper edge facilitates the extraction and emptying of the oil collecting tray with both hands

5.6 TEMPERATURE LIMITER

The fryers are fitted with a safety thermostat (Fig. 11) which is activated in case of oil overheating.
When this thermostat has intervened, to have the unit start again you need to reset the thermostat itself (Fig. 11).
Such an operation should be performed by qualified personnel, who will check the causes for the thermostat activation.

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

COOKING TANKS
- Drain the tanks from the oil by having it flow through the drain tap into the oil collecting tray, then thoroughly clean them by using an appropriate detergent and avoiding to scrape or scratch the tank bottom. Rinse well, so as to remove all traces of detergent.

STAINLESS STEEL PARTS
- The stainless steel parts must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth. The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

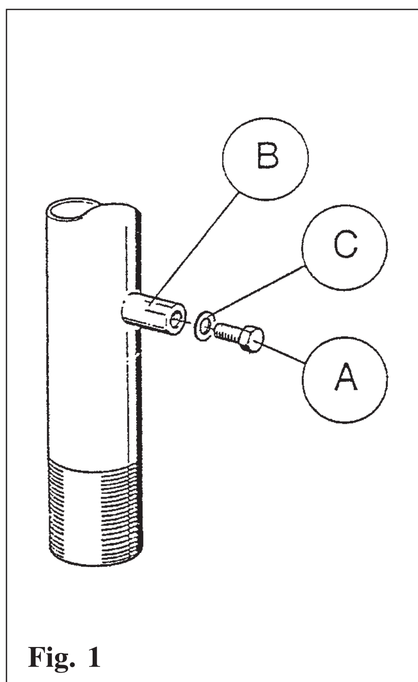


Fig. 1

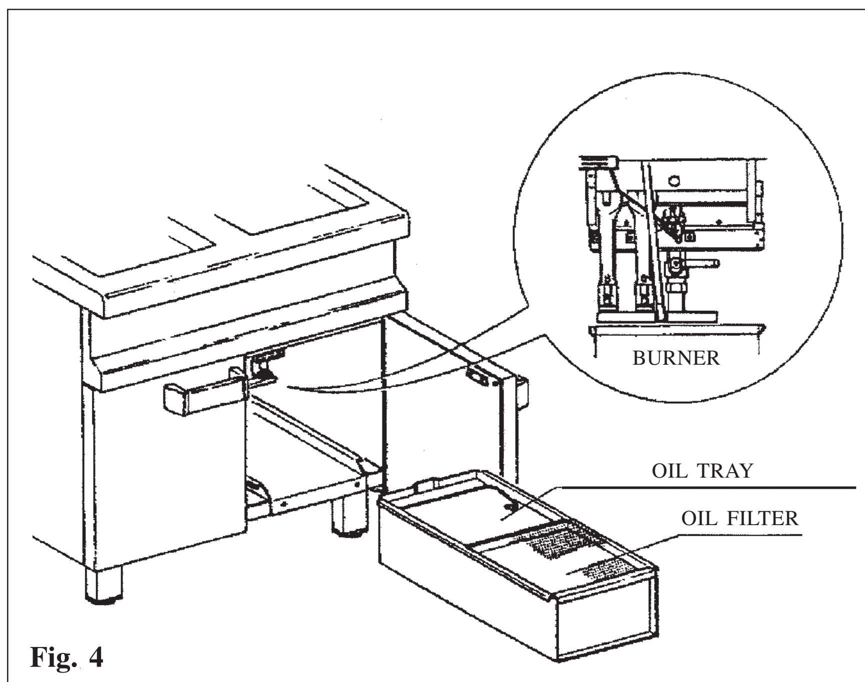


Fig. 4

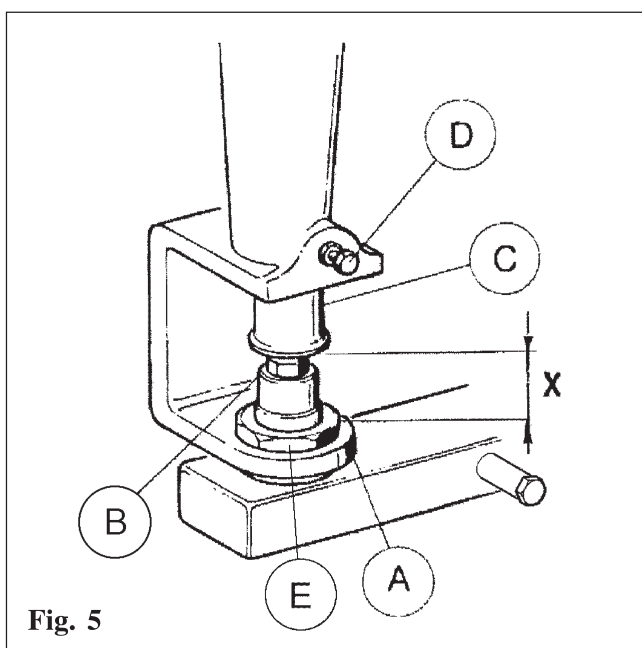


Fig. 5

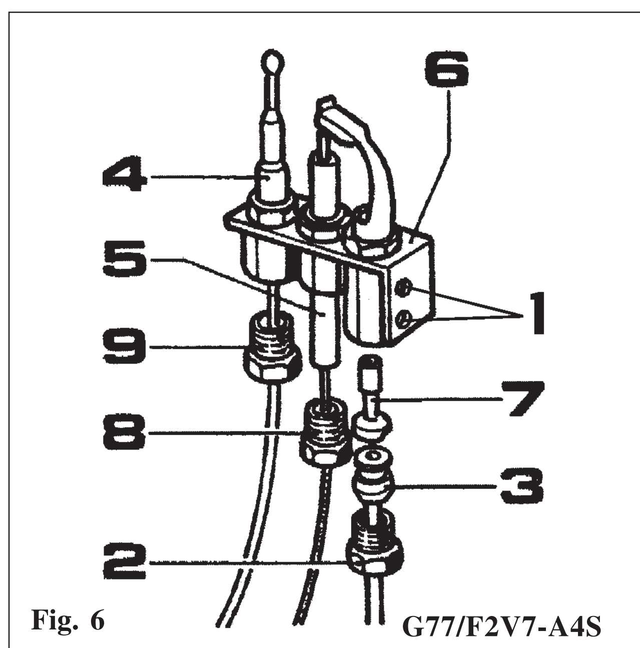


Fig. 6 G77/F2V7-A4S

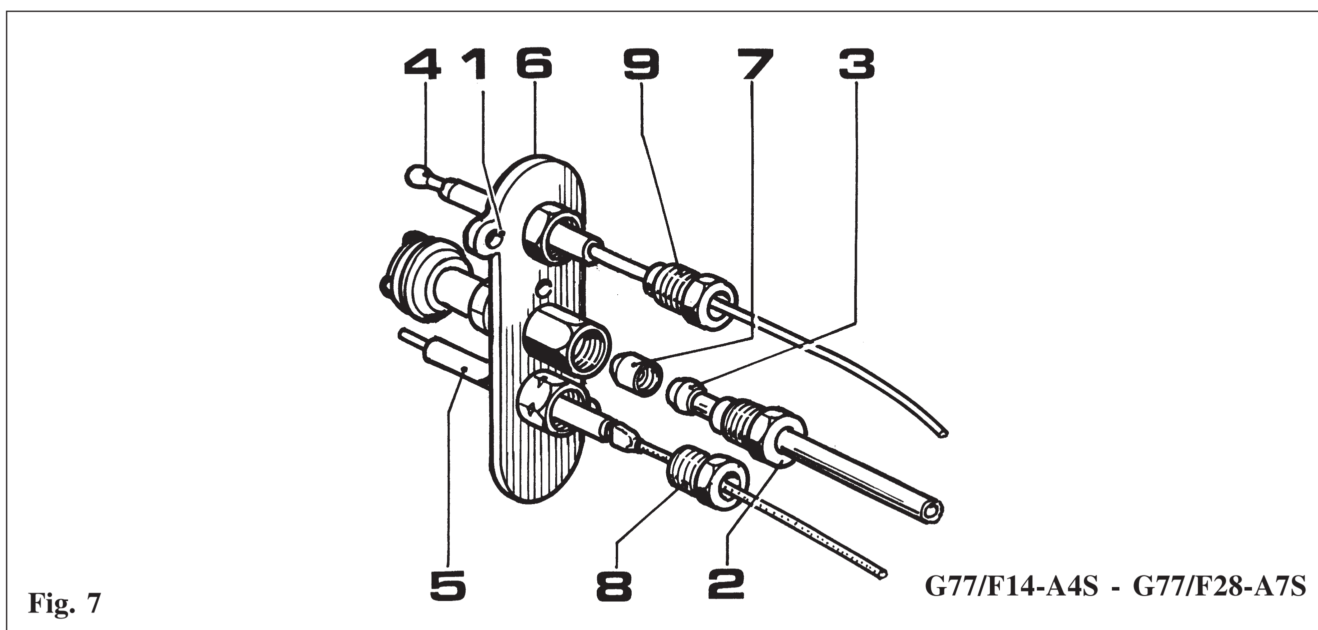


Fig. 7 G77/F14-A4S - G77/F28-A7S

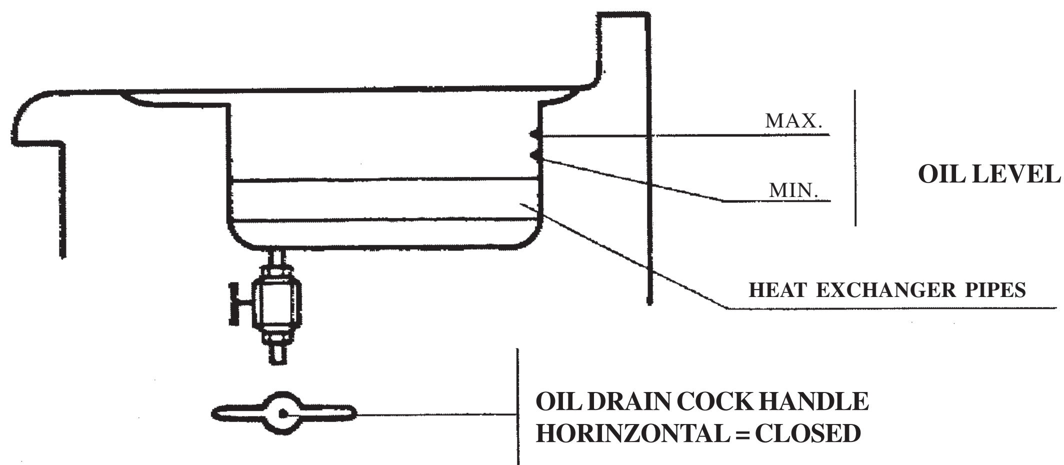


Fig. 9

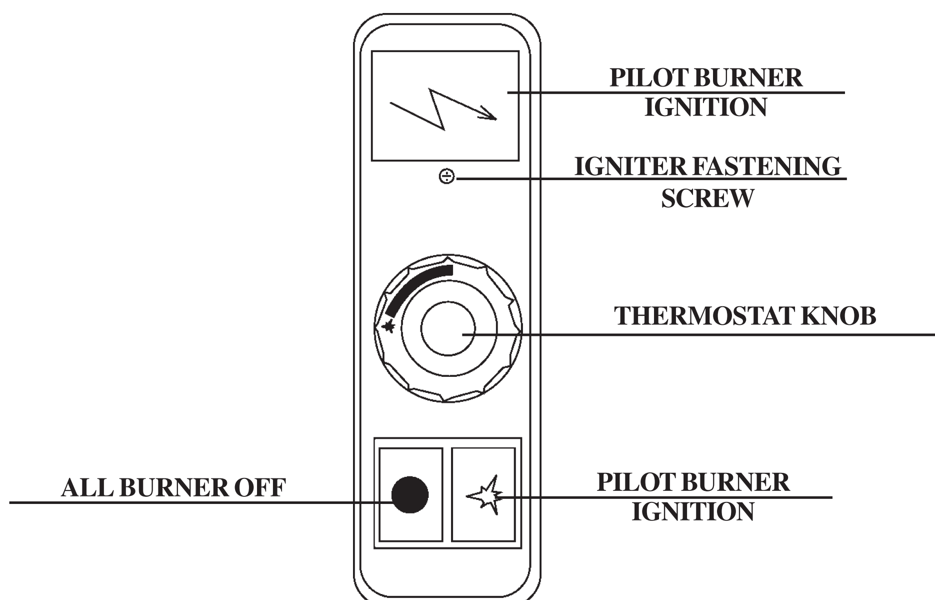


Fig. 10

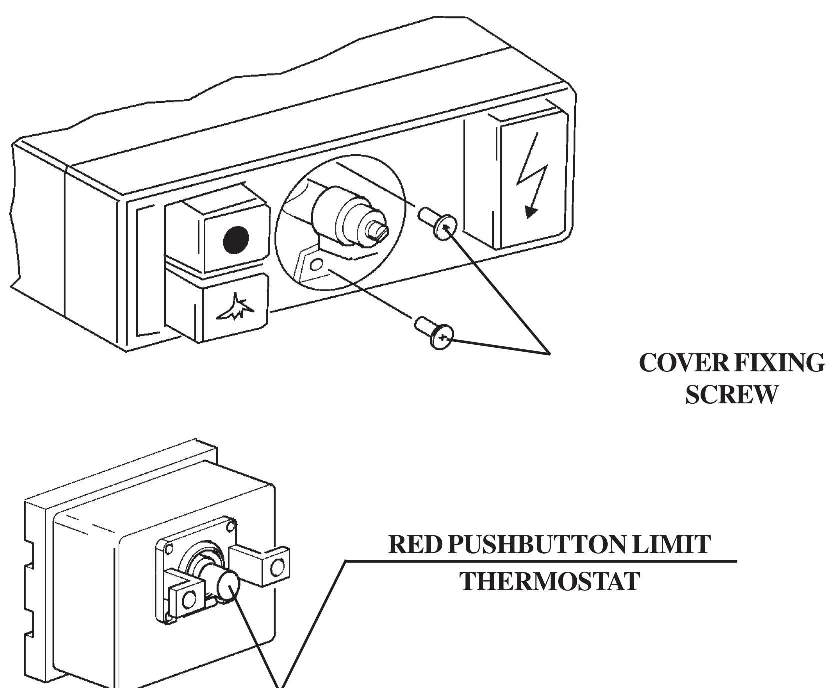


Fig. 11

SOMMAIRE

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que pas une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

1.1.S FRITEUSE AU GAZ SÉRIE OPTIMA CAT. II (GAZ MÉTHANE ET G.P.L.)

MODELE		G77/F2V7-A4S	G77/F14-A4S		G77/F28-A7S	
Dimensions	Type	A	A		A	
Largeur	mm	400	400		700	
Profondeur	mm	700	700		700	
Hauteur	mm	850	850		850	
Hauteur totale	mm	1150	1150		1150	
Poids net	kg	60	60		80	
Dimensions bac		2	1		2	
Largeur	mm	140	280		280	
Profondeur	mm	340	340		340	
Hauteur	mm	240	240		240	
Capacité bac	l	7+ 7	14		14 + 14	
Dimensions panier	mm	2	1	2	2	4
Largeur	mm	120	260	120	260	120
Profondeur	mm	310	310	310	310	310
Hauteur		130	130	130	130	130
Temps de préchauffage (180K)	ca. min.	13	12		12	
Raccordement gaz	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Débit thermique nominal	(1) kW	2x6,25	12,5		2x12,5	
Air pour la combustion	m^3/h	20	20		40	
Consommation gaz	(15°C)					
G.P.L. G30/31	g/h	2x492/2x485	984/970		2x984/2x970	
Méthane H-G 20	m^3/h	2x0,66	1,32		2x1,32	
Méthane L-G 25	m^3/h	2x0,77	1,54		2x1,54	

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ ; 450W pour les modèles avec 2 brûleurs/bacs.

1.1.B FRITEUSE AU GAZ SÉRIE OPTIMA CAT. II (GAZ MÉTHANE ET G.P.L.)

MODELE		G77/F2V7-A4B	G77/F14-A4B		G77/F28-A7B	
Dimensions	Type	A	A		A	
Largeur	mm	400	400		700	
Profondeur	mm	700	700		700	
Hauteur	mm	850	850		850	
Hauteur totale	mm	985	985		985	
Poids net	kg	60	60		80	
Dimensions bac		2	1		2	
Largeur	mm	140	280		280	
Profondeur	mm	340	340		340	
Hauteur	mm	240	240		240	
Capacité bac	l	7+ 7	14		14 + 14	
Dimensions panier	mm	2	1	2	2	4
Largeur	mm	120	260	120	260	120
Profondeur	mm	310	310	310	310	310
Hauteur		130	130	130	130	130
Temps de préchauffage (180K)	ca. min.	14,5	13,6		13,6	
Raccordement gaz	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Débit thermique nominal	(1) kW	2x5,5	11		2x11	
Air pour la combustion	m^3/h	20	20		40	
Consommation gaz	(15°C)					
G.P.L. G30/31	g/h	2x434/2x427	868/854		2x868/2x854	
Méthane H-G 20	m^3/h	2x0,55	1,11		2x1,11	
Méthane L-G 25	m^3/h	2x0,675	1,35		2x1,35	

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ ; 450W pour les modèles avec 2 brûleurs/bacs.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La structure portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds en acier Inox 18/10, réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

- le **BAC** est en acier Inox AISI 304.
- le **FONCTIONNEMENT** est au GAZ à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage. La température se règle par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote. Allumage piézo-électrique de la flamme pilote.
- les modèles G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B et G77/F28-A7S, G77/F28-A7B sont équipés de **COMMANDES INDEPENDANTES** pour chaque bac.

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques II.

ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 80° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables. Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité, spécialement pour les modèles G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B et G77/F14-A4S, G77/F14-A4B.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES AU GAZ SERIE OPTIMA

Cette notice concerne les Friteuses de la série OPTIMA du type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).
Reportez-vous aux tableaux II des données techniques.
Conformément à la norme EN 203-1-2, la plaquette d'identification se trouve :

a) sur la porte interne

Exemple de la plaquette italienne :
Cat. II 2H3+
Pe = pression en amont
Pi = pression au gicleur

CE — Mod. — Serial N° DR

V — Hz — kW — Type Tipo

	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50

	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20

ΣQn (Hi)	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h
		G25	m³/h	G31	Kg/h

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :
- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1).
- L'appareil a été testé et préparé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaquette externe adhésive.

*** N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.6 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableaux 1.1S, 1.1B des données techniques) :

2.7 APPAREIL DE TYPE A_1

Ils ne sont pas prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.
L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique. Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

2.7.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (PE) FIG. 1

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins). Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B).
Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont.
Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz (C) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

2.7.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI)

Le raccordement pour la pression se trouve au-dessus du porte-gicleur. Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

2.7.3 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L.".

2.8 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi Chap. 5.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage et l'inter-allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.9 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de la Friteuse à l'usager en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'usager.

3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Fermez le robinet du gaz en amont de l'appareil.

3.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR PRINCIPAL (FIG. 5)

- Ouvrez la porte du meuble et enlevez les conteneurs d'huile.
- Dévissez la vis (D) et poussez le régulateur de l'air primaire (C) dans le tuyau Venturi.
- A l'aide d'une clé de 12 mm, dévissez le gicleur (B) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II cap. 2.5.

3.2 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA VEILLEUSE POUR LES MODELES G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B (FIG. 6)

- Attention ! Démontez d'abord la bougie (fig. 6 poste 5) en dévissant l'écrou (fig. 6 poste 8) avec une clé de 10 mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (fig. 6 poste 2) et démontez le gicleur de la flamme pilote (fig. 6 poste 7). Le gicleur est accroché au bicône (fig. 6 poste 3).
- Remplacez le gicleur de la flamme pilote par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II cap. 2.5.
- A l'aide d'une clé de 10 mm. revissez bien l'écrou.

3.2.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA VEILLEUSE POUR LES MODELES G77/F14-A4S, G77/F14-A4B ET G77/F28-A7S, G77/F28-A7B (FIG. 7)

- Attention! Démontez d'abord la bougie (Fig.7 pos.9) en dévissant l'écrou avec une clé de 10 mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm., dévissez l'ecrou (Fig. 7 pos.2) et démontez le gicleur de la flamme pilote (Fig.7 pos.7)
- Remplacez le gicleur de la flamme pilote par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.
- A l'aide d'une clé de 10 mm. revissez bien l'écrou.

3.3 REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Mettez l'appareil en route en suivant les instructions pour l'utilisateur.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez la flamme pilote en suivant les instructions et contrôlez-la.
- Pour le contrôle du réglage de l'air primaire des brûleurs principaux, la distance "X" doit être réglée exactement (cfr. tableau des injecteurs II paragraphe et fig. 5 poste C). L'air primaire est bien réglé lorsque la flamme ne se détache pas lorsque le brûleur est froid et ne retourne pas lorsqu'il est chaud.
- Contrôlez l'allumage et la régularité de la flamme maximale.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

4. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum, le bon fonctionnement de la hotte anti-refoulement et coupe tirage ainsi que l'entrée de l'air.

4.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces d'origine.
Avant d'effectuer toute opération de réparation, fermez le robinet du gaz.
Ouvrez la porte et démontez le panneau frontal.
Retirez le lèchefrites, vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Allumeur piézo-électrique

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez la vis située sous le bouton d'allumage avec un tournevis cruciforme (fig. 10).
- Montez un nouvel allumeur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme piltote " Targhet" (fig. 6 poste 5)

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez l'écrou (Fig. 6 poste 8) avec une clé de 10mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 7 poste 5)

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévisser l'écrou (Fig. 7 rep. 8) à l'aide d'une clé de 10 mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

C - Thermocouple (Fig. 6-7 rep. 4)

Faire la plus grande attention à la petite bougie en céramique très fragile située à côté.

- Dévisser, à l'aide d'une clé de 9 mm, le thermocouple du pilote (Fig. 6-7 rep.9) et de la valve du thermostat (Fig. 10).
- Retirer les 2 Faston du thermostat de sécurité.
- Changer le thermocouple.
- Remonter le tout en suivant l'ordre inverse.

D) Brûleur flamme pilote "Targhet" (fig. 6 poste 6)

- Démontez d'abord la bougie (poste B) car elle est très fragile.
- Démontez le thermocouple, avec une clé de 10mm (fig. 6 postes 4 et 8).
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez le raccord du gaz (fig. 6 poste 2) en faisant attention à ne pas perdre le gicleur (fig. 6 poste 7) qui est accroché au bicône (fig. 6 poste 3).
- Démonter le pilote de l'étrier du brûleur en dévissant les 2 vis M3 (Fig. 6 rep. 1).
- Remplacez le brûleur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Revissez bien le raccord (fig. 6 poste 2) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

D) Brûleur flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 7 poste 6)

- Dévissez le raccord du gaz, avec une clé de 10mm (fig. 7 poste 2)
- Débranchez le fil de haute tension.
- Dévisser les 2 vis (Fig. 7 rep. 1) avec un tournevis cruciforme.
- Démontez la bougie (fig. 7 poste 5) et le thermocouple (fig. 7 poste 4).
- Remplacez le brûleur pilote (Fig. 7 poste 6) par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

E) Soupape thermostatique (Fig. 10)

- Retirez le réservoir de la gaine.
- Détachez le tuyau de gaz de la sortie de la soupape.
- Dévissez les 4 vis de la bride supérieure de l'arrivée de gaz.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans l'O.R.

- Démontez le thermocouple, avec une clé de 9mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, démontez le tuyau d'alimentation de gaz au brûleur de la flamme pilote.
- Remplacez la soupape thermostatique par une nouvelle.

ATTENTION ! Les boutons doivent être en haut, n'oubliez pas l'interruption du thermocouple !

- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.
- Remonter le bulbe de la valve.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

Contrôlez que la température de l'huile arrive à 195°C avec le thermostat sur la position 8.

F) Brûleur (fig. 5)

- Dévisser l'écrou (Fig. 5 rep. E)
- Dévissez l'écrou au-dessus de la plaque, avec une clé de 13 mm.
- Dévissez l'écrou sur la plaque, avec une clé de 10 mm.
- Remplacez le brûleur par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

G) Thermostat de sécurité (fig. 11)

- Contrôlez le fonctionnement et recherchez la cause du déclenchement du thermostat de sécurité.
  Son changement est très simple.

ATTENTION ! Le thermostat interrompt le circuit du thermocouple.

Avant - propos

Avant de mettre en route l'appareil, lavez soigneusement le bac et les paniers en opérant de la façon suivante :
- Remplissez le bac d'eau et de détergent. Mettez en route l'appareil portez à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes. Vidangez l'eau à travers le robinet de vidange et rincez abondamment le bac avec de l'eau propre.
- La graisse de friture ne doit être utilisée que lorsqu'elle est liquide.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas le bac et ne versez pas de sel ou d'arômes.
- **Ne mettez jamais en route la friteuse avant d'avoir rempli le bac d'huile. Le non respect de cette règle provoquerait des dégâts irréversibles au fond du bac.**

REMPLISSAGE DU BAC (fig. 9)

Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé. Versez l'huile de friture jusqu'à l'encoche MIN. mais jamais au-dessus de l'encoche MAX. Reportez-vous au tableau des données techniques 1.1S,1.1B, pour connaître la capacité du bac.

REMPLISSAGE DU PANIER

La quantité d'aliments à introduire dans le panier dépend de leur mode de cuisson. L'important est d'éviter une trop grande baisse de température au moment de l'immersion. La température de l'huile ne doit jamais descendre en-dessous de 160°C. La cuisson de petites quantités dans leur juste temps est meilleure qu'une grosse quantité qui doit cuire pendant plus longtemps.

5.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PILOTE (FIG. 10)

- Ouvrez le robinet du gaz installé en amont de la friteuse.
- Tournez la manette du réglage de la température sur la position (✷) et ouvrez la porte de la friteuse.
- Appuyez sans lâcher sur le bouton d'allumage du brûleur pilote et simultanément sur le bouton d'allumage pendant 20 secondes au moins jusqu'à ce que tout l'air contenu dans la tuyauterie se soit évacué et que la flamme pilote se soit allumée (vérifiable avec la porte de la friteuse ouverte).

5.1.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Après avoir allumé la flamme pilote, le brûleur s'allume en positionnant la manette sur la position 8.
Le réglage de la température de l'huile s'obtient en tournant la manette de 1 à 8, en fonction des besoins.

POSITION DE LA MANETTE	TEMPERATURE DE L'HUILE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 EXTINCTION

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant la manette dans la position allumage pilote (✷).

Pour éteindre le brûleur pilote, appuyez sur le bouton (●).

N.B. Le bouton reste automatiquement en position pendant 90 secondes environ. Pendant cette durée, l'appareil reste éteint.

5.3 NETTOYAGE ET PRECAUTIONS A ADOPTER

Pour une bonne utilisation de la friteuse, adoptez les précautions suivantes :
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

5.4 EXEMPLES DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON (minutes)	THERMOSTAT °C
Croûtons	1	180
Crevettes et calmars	2 - 5	180
Filets de poisson panés	2 - 4	190
Friture de poissons mixte	3 - 5	190
Saucisses	2 - 4	170 - 180
Poulets	10 - 15	170 - 180
Coquelets	5 - 8	180
Rôtis divers (de 1 à 2 kg)	20 - 25	170
Frites	3 - 5	190
Dorure des pommes de terre	1 - 2	190
Fonds d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, courgettes	2 - 4	190
Beignets	2 - 4	180
Croquettes de riz	3 - 5	160 - 180

5.5 VIDANGE DU BAC D'HUILE (FIG.4)

Pour vider le bac d'huile, ouvrez le robinet de vidange et l'huile s'écoulera automatiquement à travers un filtre dans le lèchefrites.
Videz périodiquement le lèchefrites et contrôlez la propreté du filtre .
Une poignée escamotable placée sur le bord supérieur du lèchefrites facilite son utilisation.

5.6 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité (fig. 11) qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant le fonctionnement de l'appareil. Pour le faire repartir, il faut réenclencher le thermostat (fig. 11). Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

BACS DE CUISSON
- Videz les bacs d'huile en vidangeant l'huile à travers le robinet de vidange jusque dans le lèchefrite. Nettoyez-les ensuite en utilisant un détergent adapté en évitant de racler ou d'érafler le fond. Rincez ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE
- Les éléments en acier Inox doiven eux être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

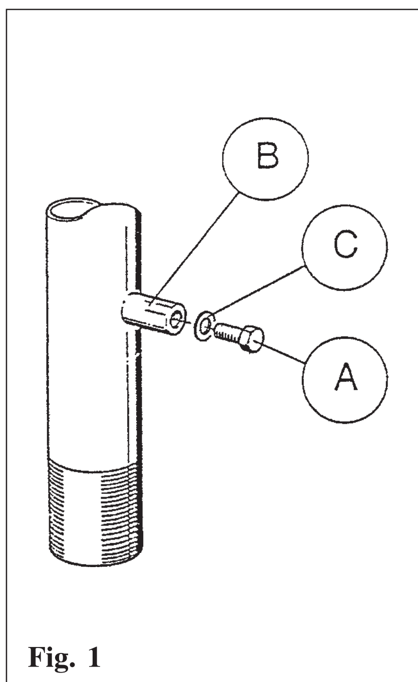


Fig. 1

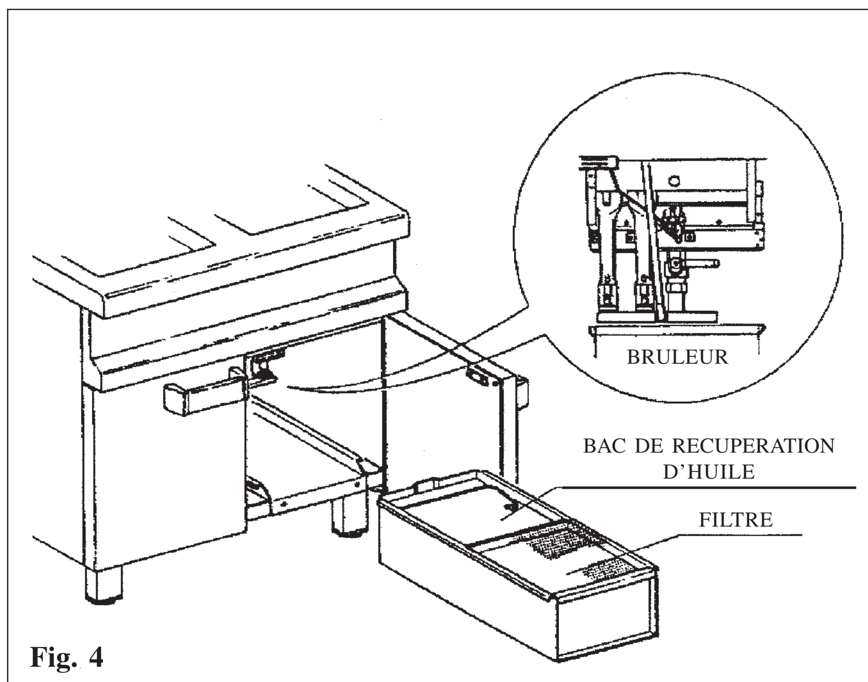


Fig. 4

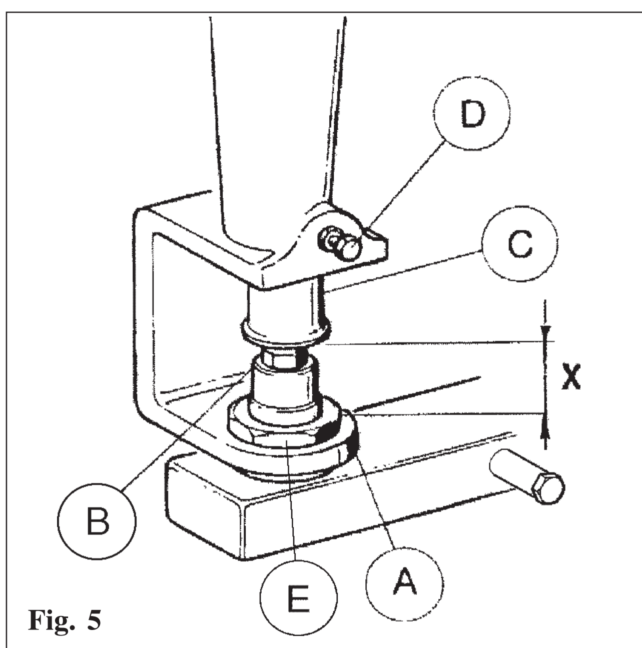


Fig. 5

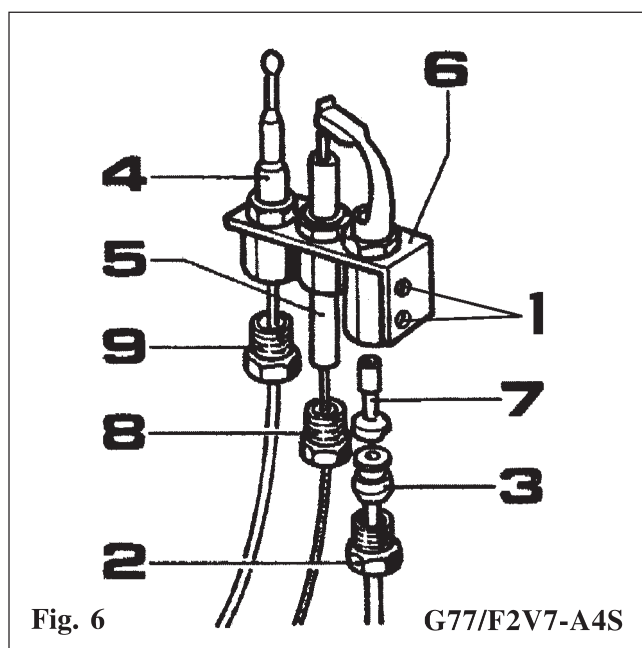


Fig. 6 G77/F2V7-A4S

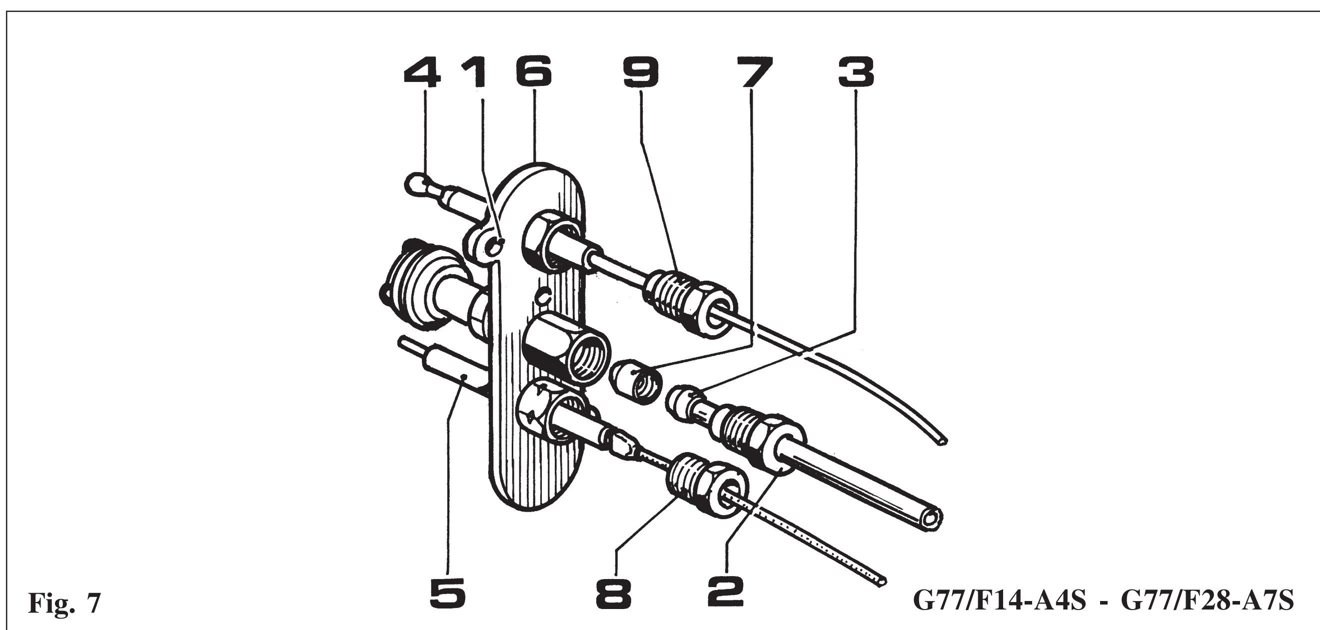


Fig. 7 G77/F14-A4S - G77/F28-A7S

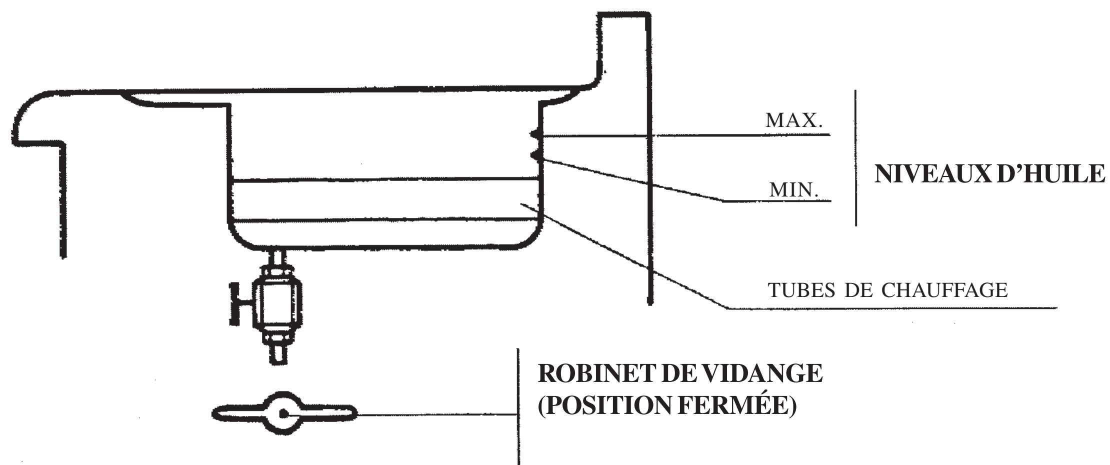


Fig. 9

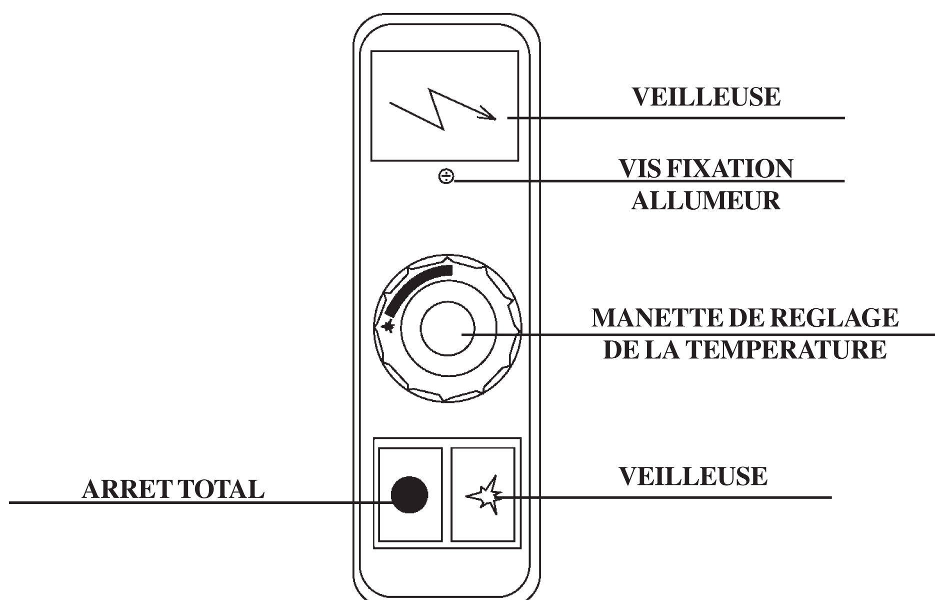


Fig. 10

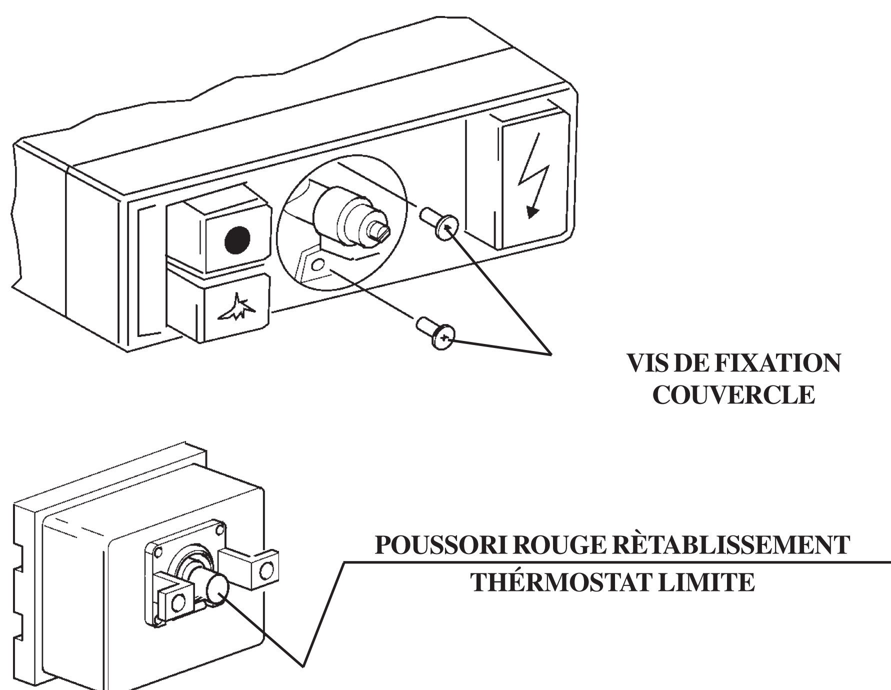


Fig. 11

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor den Säuberungs- oder Wartungsvorgängen muß das Gerät vom Gasversorgungsnetz abgetrennt werden.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

BEI NICHTBEFOLGUNG DER IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN DURCH DEN VERWENDER ODER DEN INSTALLATIONSTECHNIKER LEHNT DER HERSTELLER JEDE VERANTWORTUNG AB UND HAFTET SOMIT NICHT FÜR EVENTUELLE UNFÄLLE ODER STÖRUNGEN, DIE AUF EIN SOLCHES VERHALTEN ZURÜCKFÜHRBAR SEIN SOLLTEN.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1.S GASBEHEIZTE FRITEUSE SERIE OPTIMA - KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		G77/F2V7-A4S	G77/F14-A4S		G77/F28-A7S	
Maße	Typ	A	A		A	
Breite	mm	400	400		700	
Tiefe	mm	700	700		700	
Höhe	mm	850	850		850	
Gesamthöhe	mm	1150	1150		1150	
Nettogewicht	kg	60	60		80	
Wanne-Maße und Nr.		2	1		2	
Breite	mm	140	280		280	
Tiefe	mm	340	340		340	
Höhe	mm	240	240		240	
Wanne-Kapazität	l	7+ 7	14		14 + 14	
Maße des Korbes	mm	2	1	2	2	4
Breite	mm	120	260	120	260	120
Tiefe	mm	310	310	310	310	310
Höhe		130	130	130	130	130
Vorwärmung-Zeit (180K)	ca. min.	13	12		12	
Gasanschluß	“A”	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Nennwärmeleistung	(1) kW	2x6,25	12,5		2x12,5	
Luft für Verbrennung / Lüfter	m^3/h	20	20		40	
Gasverbrauch	(15°C)					
Flüssiggas G30/31	g/h	2x492/2x485	984/970		2x984/2x970	
Methan H-G20	m^3/h	2x0,66	1,32		2x1,32	
Methan L-G25	m^3/h	2x0,77	1,54		2x1,54	

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W ; 450W für Modelle mit 2 Brenner/Wanne

1.1.B GASBEHEIZTE FRITEUSE SERIE OPTIMA - KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		G77/F2V7-A4B	G77/F14-A4B		G77/F28-A7B	
Maße	Typ	A	A		A	
Breite	mm	400	400		700	
Tiefe	mm	700	700		700	
Höhe	mm	850	850		850	
Gesamthöhe	mm	985	985		985	
Nettogewicht	kg	60	60		80	
Wanne-Maße und Nr.		2	1		2	
Breite	mm	140	280		280	
Tiefe	mm	340	340		340	
Höhe	mm	240	240		240	
Wanne-Kapazität	l	7+ 7	14		14 + 14	
Maße des Korbes	mm	2	1	2	2	4
Breite	mm	120	260	120	260	120
Tiefe	mm	310	310	310	310	310
Höhe		130	130	130	130	130
Vorwärmung-Zeit (180K)	ca. min.	14,5	13,6		13,6	
Gasanschluß	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Nennwärmeleistung	(1) kW	2x5,5	11		2x11	
Luft für Verbrennung / Lüfter	m^3/h	20	20		40	
Gasverbrauch	(15°C)					
Flüssiggas G30/31	g/h	2x434/2x427	868/854		2x868/2x854	
Methan H-G20	m^3/h	2x0,55	1,11		2x1,11	
Methan L-G25	m^3/h	2x0,675	1,35		2x1,35	

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W ; 450W für Modelle mit 2 Brenner/Wanne

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, auf höhenverstellbaren Füßen aus Inox-Stahl mit Gummi-Aufstandfläche montiert.
- **WANNE** aus Inox-Stahl AISI 304.
- **GASHEIZUNG** durch Gußeisenbrenner mit selbsthaltender Flamme, die eine sehr einheitliche Heizung gewährleisten. Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung der Gasversorgung im Falle des ungewollten Erlöschens des Leitflammenbrenners. Piezozündung der Leitflamme.
- **EINZELEINSTELLUNG** der Temperatur in jeder Wanne bei den Modellen G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B und G77/F28-A7S, G77/F28-A7B.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

(Siehe Tabellen II der technischen Daten).

HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 80°C standhalten und feuerfest sein, oder eine Entfernung von 10 cm. haben.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen, ins besonderes für Modelle G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B und G77/F14-A4S, G77/F14-A4B.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN GASBEHEIZTEN FRITEUSEN SERIE OPTIMA

Diese Anleitung gilt für unsere Friteusen der Serie OPTIMA Typ A_1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).
Siehe tabelln II.
Das Schild nach EN-Norm 437 und 203-1-2 befindet sich: innen an der Tür

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

CE

Mod.

Serial N° DR

V | Hz | kW | Type Tipo

	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50

	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20

ΣQn (Hi) kW

G20 m³/h — G30 Kg/h

G25 m³/h — G31 Kg/h

2.2 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:
- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen “Installation von Gasanlagen”.
- Die Hygienenormen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m3/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie.
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seiten- und Hinterenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.5 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem extern angebrachten Klebeschild stehenden Gasart geprüft und vorbereitet.

*** MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**

- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

2.6 ABGASUNG

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableaux 1.1.S, 1.1.B des données techniques) :

2.7 GASGERÄTE TYP: A_1

Sind nicht für den Anschluß an ein Kontrollsystem der Abgasung voreingestellt.
Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät erfordert eine Absaugkraft von mindestens 2 m3/h • kW Wärmeleistung).
Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.7.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE) ABB. 1

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.
Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.
Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

2.7.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI)

Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters.
Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

2.7.3 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.
Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.
Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

2.8 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen (Sehen Kap.6).
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.9 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender muß unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch der Friteuse sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.
Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART

Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.

3.1 AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNERDÜSE (ABB. 5)

- Die Schranktür öffnen und die Ölbehälter entnehmen.
- Die Schraube (D) lockern und den Primärluftregler (C) ins Venturi einschieben.
- Mit einem 12er-Schlüssel die Düse (B) losschrauben und mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle II.

3.2 AUSTAUSCHEN DES LEITFLAMMENBRENNERS BEI DEN MODELLEN: G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B (ABB. 6)

- Achtung: Zuerst die Glühkerze abmontieren (Abb. 6 Pos. 5) und dazu die Mutter (Abb. 6 Pos. 8) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben.
- Die Mutter (Abb. 6 Pos. 2) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben und die Leitflammendüse (Abb. 6 Pos. 7) abmontieren. Die Düse ist am Doppelkegel angehakt (Abb. 6 Pos. 3).
- Die Leitflammendüse mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle.
- Die Mutter mit einnem 10 mm. Schlüssel gut festziehen.

3.2.1 AUSTAUSCHEN DES LEITFLAMMENBRENNERS BEI DEN MODELLEN: G77/F14-A4S, G77/F14-A4B UND G77/F28-A7S, G77/F28-A7B (ABB. 7)

- Achtung: Zuerst die Glühkerze abmontieren (Fig. 7 pos.9) und dazu die Mutter mit einem 10 mm.
- Die Mutter (Fig.7 pos.2) mit einem 10 mm. Schlüssel losschrauben und die Leitflammendüse (Fig. 7 pos. 7) abmontieren.
- Die Leitflammendüse mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle II.
- Die Mutter mit einnem 10 mm. Schlüssel gut festziehen.

3.3 EINSTELLEN DER PRIMÄRLUFT AUF DEM HAUPTBRENNER

- Das Gerät unter Befolgung der “Anweisungen an den Verwender” in Betrieb setzen.
- Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen, die Leitflamme laut Betriebsanleitungen anzünden und kontrollieren.
- Zur Kontrolle der Primärlufteinstellung der Hauptbrenner muß der Abstand “X” korrekt reguliert werden (siehe Tabellen Einspritzdüsen II, Abb.5 Pos. C); eine korrekte Primärlufteinstellung verhindern, daß sich die Flammen ablösen, wenn der Brenner kalt ist und rückschlagen, wenn er warm ist.
- Die Zwischenzündung und die richtige Einregulierung der Flamme auf der Höchststufe kontrollieren.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen.”

4. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe. Außerdem muß die Funktionstüchtigkeit der Wind- und Zugunterbrechungsschutzhaube die Zuluft kontrolliert werden.

4.1 AUSTAUSCHEN DER BESTANDTEILE

Durchführung eventueller Reparaturen nur durch befugte technische Betreuungsstellen und unter Verwendung von Originalersatzteilen.
Vor der Abmontage und dem Ersetzen von Bestandteilen unbedingt den Gashahn schließen!
Die Tür öffnen und das Stirnbrett abmontieren.
Die Ölfangschale herausziehen und danach den Austausch der wichtigsten Ersatzteile vornehmen:

A) Piezozünder
- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die Schraube unter dem Einschaltknopf mit einem Kreuzschraubenzieher lösen (Abb. 10).
- Den Zünder wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

B) Leitflammen-Glühkerze “Targhet” (Abb. 6 Pos. 5)
- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die Mutter (Abb. 6 Pos. 8) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben.
- Den Glühkerze wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

B) Leitflammen-Glühkerze “Zündrampe”(Abb. 7 Pos. 5)
- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die Mutter (Abb. 7 Pos. 8) mit einem 10 mm-Schlüssel lösen.
- Den Glühkerze wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

C - Thermoelement (Abb. 6-7 Pos. 4)
Wegen der nahen Zündkerze aus leicht zerbrechlicher Keramik besonders vorsichtig vorgehen.
- Mit einem 9 mm-Schlüssel das Thermoelement vom Leitflammenbrenner (Abb. 6-7 Pos. 9) und vom Thermostatventil (Abb. 10) losschrauben.
- Die beiden Kabel-Steckverbinder aus dem Sicherheitsthermostat herausziehen.
- Das Thermoelement auswechseln.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

D) Leitflammenbrenner “Targhet” (Abb. 6 Pos. 6)
- Die Glühkerze abmontieren (siehe Pos. B), da deren Keramikteil leicht zerbrechlich ist.
- Das Thermoelement mit einem 10-mm-Schlüssel (Abb. 6 Pos. 4 c 8) abmontieren.
- Den Gasanschluß mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren (Abb. 6 Pos. 2); Achtung: die Düse (Abb. 6 Pos. 7) nicht verlieren, die am Doppelkegel (Abb. 6 Pos. 3) angehakt ist.
- Den Leitflammenbrenner durch Lösen der beiden Schrauben M3 vom Spanneisen des Brenners demontieren (Abb. 6 Pos. 1).
- Den Leitflammenbrenner austauschen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Mutter (Abb. 6 Pos. 2) gut festziehen und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

D) Leitflammenbrenner “Zündrampe” (Abb. 7 Pos. 6)
- Den Gasanschluß mit einem 10-mm-Schlüssel (Abb. 7 Pos. 2) abmontieren.
- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die beiden Schrauben (Abb. 7 Pos. 1) mit einem Kreuzschraubenzieher lösen.
- Die Glühkerze (Abb. 7 Pos. 5) und das Thermoelement (Abb. 7 Pos. 4) abmontieren.
- Den Leitflammenkörper (Abb. 7 Pos. 6) austauschen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen.

E) Thermostatisches Ventil (Abb. 10)
- Die Kugel aus dem Mantel herausziehen.
- Das Gasrohr vom Ventilausgang abtrennen.

- Die 4 Schrauben des oberen Gaseingangsflansches abmontieren.
ACHTUNG: Den O-Ring der Gasabdichtung gut überprüfen.
- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das Gaszuleitungsrohr zum Leitflammenbrenner mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das alte thermostatische Ventil durch ein neues ersetzen.
ACHTUNG: Die Knöpfe müssen oben sein - die Unterbrechung des Thermoelements nicht vergessen!
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.
- Die beiden Ventilkugeln demontieren.
ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.
Kontrollieren, daß die Öltemperatur bei Thermostat auf Stufe 8 195°C erreicht.

F) Brenner (Abb. 5)

- Die Mutter losschrauben (Abb. 5 Pos. E)
- Die obere Mutter der Platte mit einem 13-mm-Schlüssel abmontieren.
- Die Mutterschraube auf der Platte mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren.
  Nun kann der Brenner ausgetauscht werden.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

G) Sicherheitsthermostat (Abb. 11)

- Eine Betriebskontrolle durchführen und die Ursache der Übertemperaturschalterauslösung ausfindig machen.
  Der Übertemperaturschalter kann ganz leicht ausgetauscht werden.

ACHTUNG: Der Thermostat unterbricht den Thermoelementkreislauf.

Vorbemerkung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Wanne und die Körbe folgendermaßen gründlich auswaschen:

- Die Wanne bis zum angezeigten Stand mit Wasser und Reinigungsmittel auffüllen, die Geräteheizung einschalten, das Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten kochen lassen, das Wasser aus dem Ablaßhahn auslaufen lassen und die Wanne mit sauberem Wasser reichlich nachspülen.
- Wenn zum Fritieren Fett verwendet wird, das Fett nur im flüssigen Zustand in die Wanne eingießen.
- Die Wanne während der Gebrauches nicht zudecken und kein Salz oder Gewürze einstreuen.
- **Schalten Sie das Gerät nie ein, bevor es mit Öl gefüllt ist. Das Nichtbeachten dieser Regel würde den Wannenboden durch Überhitzung schwer beschädigen.**

AUFFÜLLEN DER WANNE (Abb. 9)

Sicherstellen, daß der Ablaßhahn geschlossen ist, das Fritieröl bis zum Stand MIN eingießen, auf keinen Fall bis über den Stand MAX. Zur Wannenkapazität siehe Tabellen der technischen Daten unter 1.1.S, 1.1.B.

AUFFÜLLEN DES KORBES

Die in den Korb einfüllbare Speisenmenge hängt davon ab, wie man sie kochen will. Beim Eintauchen der Speisen in das Öl ist zu verhindern, daß die Öltemperatur rasch absinkt; sie darf auf keinen Fall unter 160°C absinken. Kleine Speisestücke, die eine angemessene Zeit gekocht werden schmecken besser als ein großes Stück, das länger gekocht werden muß.

5.1 ANZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS (ABB. 10)

- Den Gashahn öffnen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Drehschalter der Temperatureinstellung auf Stellung (✱) drehen und die Gerätetür öffnen.
- Den Leitflammenkopf drücken und so lange gedrückt halten, bis die Leitflamme angezündet ist und dazu gleichzeitig 20 Sekunden lang wiederholt auf den Zündknopf drücken, bis die ganze Luft aus der Leitung ausgelassen wurde und die Leitflamme zündet (bei offener Gerätetür kontrollierbar).

5.1.1 ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS UND EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Nach dem Anzünden der Leitflamme den Brenner anzünden und dazu den Drehschalter auf Stellung 8 drehen.
Die Öltemperatur kann auf dem Drehschalter auf die Stufen 1 bis 8 eingestellt werden.

SCHALTERSTUFEN	ÖLTEMPERATUR
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehschalter auf die Leitflammenzündstellung (✱) drehen.
Um auch die Leitflamme zu löschen, auf den Knopf (●) drücken.
NB: Der Knopf bleibt automatisch etwa 90 Sekunden in dieser Stellung; während dieser Zeit bleibt das Gerät ausgeschaltet.

5.3 SÄUBERUNG UND HINWEISE

Bei der Gerätesäuberung bitte folgende Anweisungen beachten:

- Bei der Säuberung keine Metallklingen oder Scheuermittel verwenden.
- Darauf achten, daß es sich bei dem verwendeten Öl oder Fett um Qualitätsprodukte ohne Unreinigkeiten handelt; bei eventuellen Unreinigkeiten muß zuerst gefiltert werden.
- Vor dem Eingießen des frischen oder gefilterten Öles in die Wanne sicherstellen, daß sie gründlich sauber ist.
- Den Deckel auf das Gerät setzen, wenn es nicht verwendet wird.

5.4 KOCHZEITENBEISPIELE

SPEISEN	MINUTENZEIT	THERMOSTAT °C
Geröstete Brotschnitten	1	180
Krebstiere und Pfeilkalmare	2 - 5	180
Panierte Fischfilets	2 - 4	190
Gemischte Backfische	3 - 5	190
Bratwürste	2 - 4	170 - 180
Hühnchen	10 - 15	170 - 180
Junge Hühnchen	5 - 8	180
Verschiedene Braten (von 1 bis 2 kg)	20 - 25	170
Kartoffelscheiben	3 - 5	190
Goldbräunung von Kartoffelscheiben	1 - 2	190
Artischockenherzen, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini	2 - 4	190
Küchlein	2 - 4	180
Reiskroketten	3 - 5	160 - 180

5.5 ENTLEEREN DER ÖLWANNE (ABB. 4)

Pour vider le bac d'huile, ouvrez le robinet de vidange et l'huile s'écoulera automatiquement à travers un filtre dans le lèchefrites.
Videz périodiquement le lèchefrites et contrôlez la propreté du filtre .
Une poignée escamotable placée sur le bord supérieur du lèchefrites facilite son utilisation.

5.6 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat (Abb. 11) ausgerüstet, der im Falle einer Ölüberhitzung angesprochen wird. In diesem Fall muß der Thermostat (Abb. 11) zur Wiedereinschaltung des Gerätes wieder rückgestellt werden. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft durchgeführt werden, durch die auch die Ursache der Thermostatauslösung festgestellt werden muß.

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

KOCHWANNEN

- Das Öl aus den Wannen in die Ölfangschale auslaufen lassen und dazu den Ablaßhahn öffnen, die Wannen mit einem geeigneten Reinigungsmittel gründlich reinigen, ohne dabei auf dem Wannenboden zu schaben oder zu kratzen. Reichlich nachspülen, um jede Spur von Reinigungsmittel zu entfernen.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

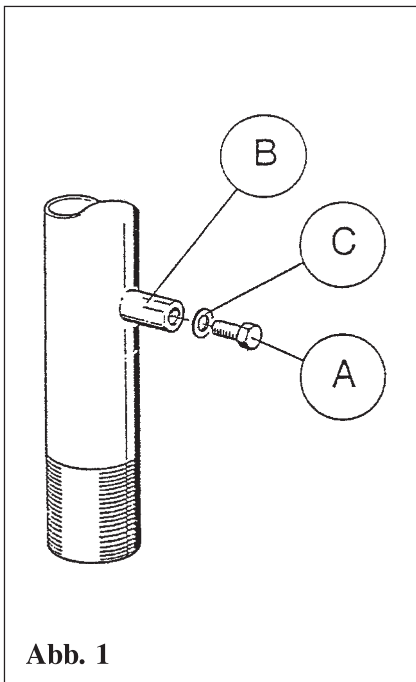


Abb. 1

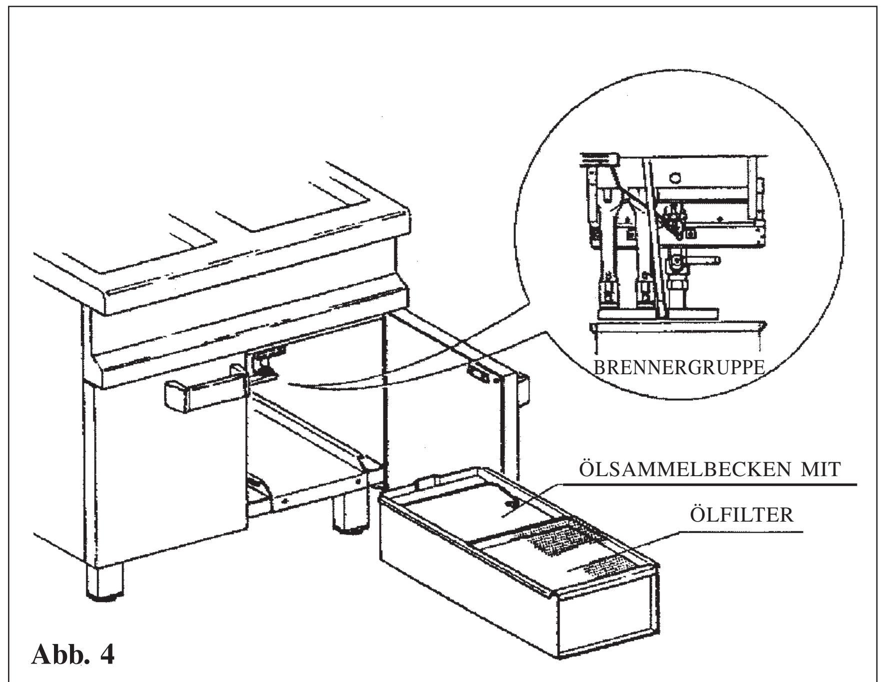


Abb. 4

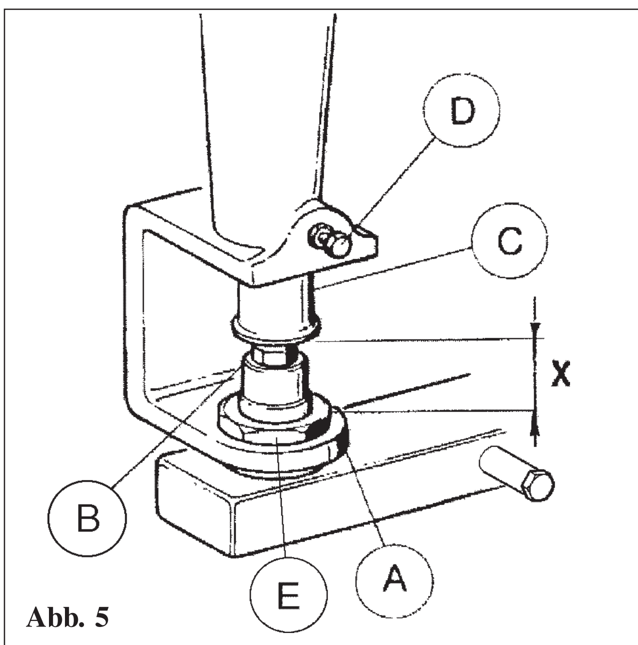


Abb. 5

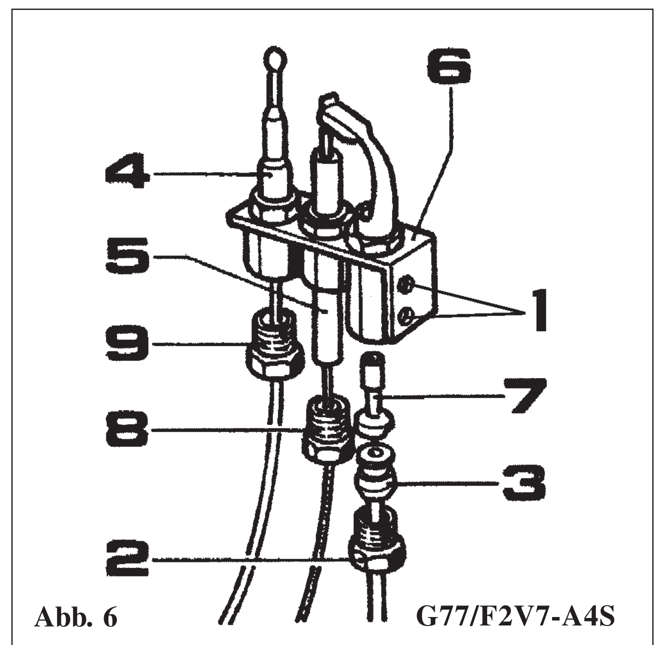


Abb. 6 G77/F2V7-A4S

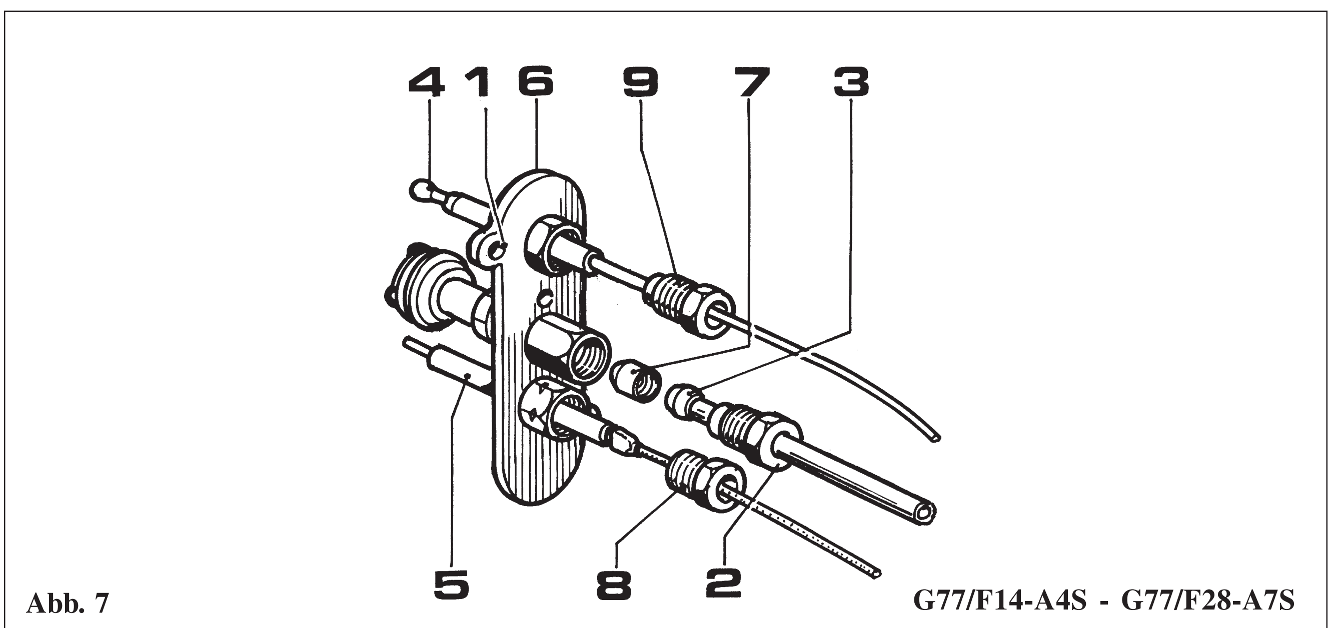


Abb. 7 G77/F14-A4S - G77/F28-A7S

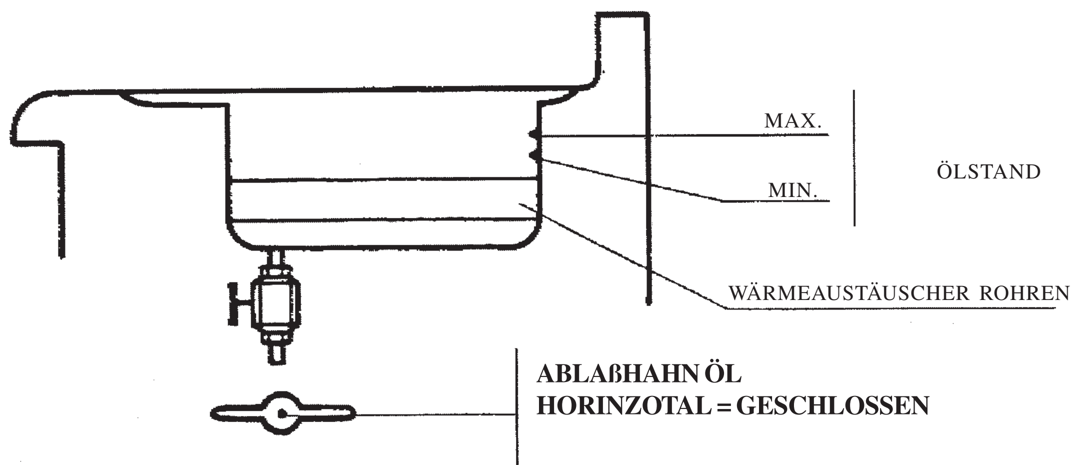


Abb. 9

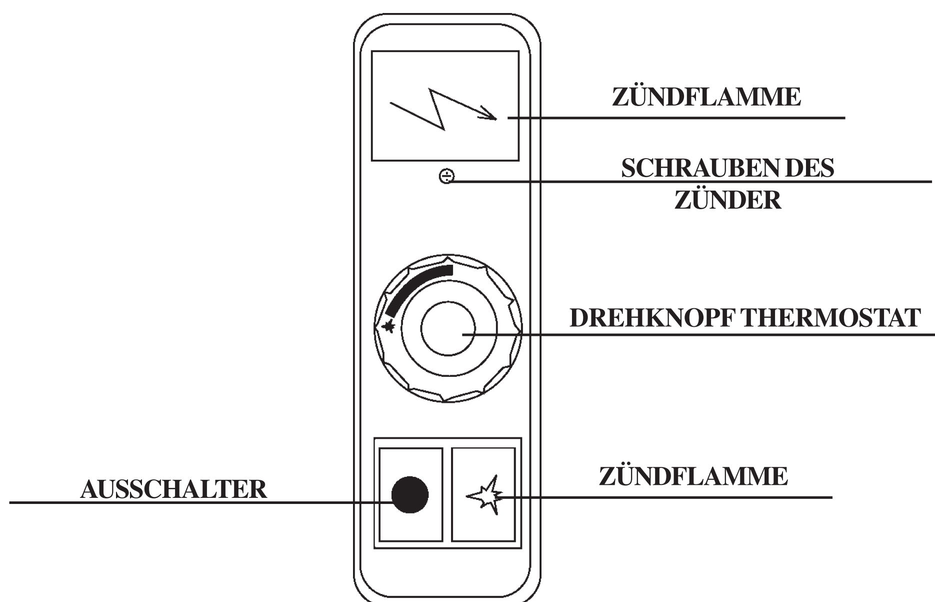


Abb. 10

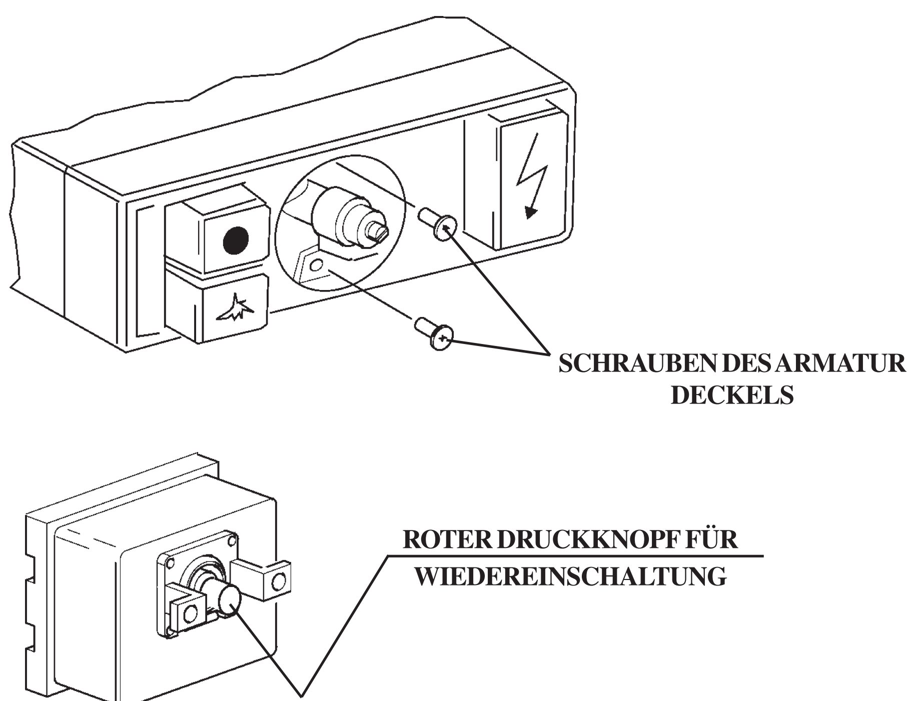


Abb. 11

ÍNDICE

ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN LAS NORMAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, TANTO POR PARTE DEL USUARIO COMO POR PARTE DEL TÉCNICO DE LA INSTALACIÓN, LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER TIPO DE RESPONSABILIDAD Y, LOS POSIBLES ACCIDENTES O ANOMALÍAS PROVOCADOS NO SE PODRÁN IMPUTAR AL FABRICANTE.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1.1.S FREIDORA A GAS SERIE OPTIMA, CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MODELO		G77/F2V7-A4S	G77/F14-A4S		G77/F28-A7S	
Dimensiones	Tipo	A	A		A	
Anchura	mm	400	400		700	
Profundidad	mm	700	700		700	
Altura	mm	850	850		850	
Altura tot.	mm	1150	1150		1150	
Peso neto	kg	60	60		80	
Dimensiones del recipiente y N°		2	1		2	
Anchura	mm	140	280		280	
Profundidad	mm	340	340		340	
Altura	mm	240	240		240	
Cabida del recipiente	l	7+ 7	14		14 + 14	
Dimensionen de la cesta	mm	2	1	2	2	4
Anchura	mm	120	260	120	260	120
Profundidad	mm	310	310	310	310	310
Altura		130	130	130	130	130
Tiempo de pre-calefacción (180K)	ca. min.	13	12		12	
Toma del Gas	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Capacidad térmica nominal	(1) kW	2x6,25	12,5		2x12,5	
Aire por la combustíon/Ventilador	m^3/h	20	20		40	
Consumo de gas	(15°C)					
G.P.L. G 30/31	g/h	2x492/2x485	984/970		2x984/2x970	
Metano H-G 20	m^3/h	2x0,66	1,32		2x1,32	
Metano L-G 25	m^3/h	2x0,77	1,54		2x1,54	

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W ; 450W para los modelos con dos quemadores / recipiente.

1.1.B FREIDORA A GAS SERIE OPTIMA, CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MODELO		G77/F2V7-A4B	G77/F14-A4B		G77/F28-A7B	
Dimensiones	Tipo	A	A		A	
Anchura	mm	400	400		700	
Profundidad	mm	700	700		700	
Altura	mm	850	850		850	
Altura tot.	mm	985	985		985	
Peso neto	kg	60	60		80	
Dimensiones del recipiente y N°		2	1		2	
Anchura	mm	140	280		280	
Profundidad	mm	340	340		340	
Altura	mm	240	240		240	
Cabida del recipiente	l	7+ 7	14		14 + 14	
Dimensionen de la cesta	mm	2	1	2	2	4
Anchura	mm	120	260	120	260	120
Profundidad	mm	310	310	310	310	310
Altura		130	130	130	130	130
Tiempo de pre-calefacción (180K)	ca. min.	14,5	13,6		13,6	
Toma del Gas	"A"	G 1/2"	G 1/2"		G 1/2"	
Capacidad térmica nominal	(1) kW	2x5,5	11		2x11	
Aire por la combustíon/Ventilador	m^3/h	20	20		40	
Consumo de gas	(15°C)					
G.P.L. G 30/31	g/h	2x434/2x427	868/854		2x868/2x854	
Metano H-G 20	m^3/h	2x0,55	1,11		2x1,11	
Metano L-G 25	m^3/h	2x0,675	1,35		2x1,35	

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W ; 450W para los modelos con dos quemadores / recipiente.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable y con mesa de apoyo de goma.

- **RECIPIENTE** de acero inoxidable AISI 304.
- **CALENTAMIENTO A GAS** por quemadores de llama autoestabilizada de fundición, que garantizan una elevada uniformidad de calentamiento. Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar para la interrupción del paso del gas en caso de que se apague accidentalmente el quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del piloto.
- **MANDOS INDEPENDIENTES** para la temperatura de cada recipiente para los modelos G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B y G77/F28-A7S, G77/F28-A7B.

2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos II)

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 80°C y debe ser incombustible, o ser a una distancia de 10 cm .

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad : especialmente para los modelos G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B y G77/F14-A4S, G77/F14-A4B.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS FREIDORAS A GAS SERIE OPTIMA.

El presente manual es válido para nuestras Freidoras de la Serie OPTIMA tipo A1 y Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.) Véase las tablas II.

La placa según las normas EN437 e EN 203-1-2 se encuentra: en el interior de la puerta

Ejemplo de placa Italiana:

Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato
Pi = Presión en el inyector

CE

Mod.

Serial N° DR

V | Hz | kW | Type Tipo

	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50

	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20

ΣQn (Hi) kW

G20 m³/h G30 Kg/h

G25 m³/h G31 Kg/h

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas higiénicas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m3/ h • Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales y trasera debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato debe ser alimentado con gas que reúna las características y la presión indicada en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véase la Fig. 1).
- El aparato está preparado para funcionar con el gas que se indica en la tarjeta adhesiva exterior

*** Nota. Si la presión en la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red del gas debe ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y antes debe colocarse un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de racor con burbujas de jabón.

2.6 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos tienen que ser instalados en ambientes aptos para la descarga de los productos de combustión, que tiene que realizarse en el respeto de las normas de instalación. Nuestros aparatos se consideran (véase Tablas 1.1.S, 1.1.B datos técnicos) como:

2.7 APARATOS A GAS TIPO: A_1

No han sido previstos para la conexión a un control de la descarga de los productos de la combustión.
El aparato a gas se coloca debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe tener las características conformes a las Normas. (Este aparato necesita por lo menos 2 m3/h, - Kw. C.T (C.T. = Capacidad térmica)
Controlar la aireación de la cocina; debe ser según las normas en vigor.

2.7.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE) FIG. 1

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).
La toma de presión Fig. 1 se encuentra en la conexión del gas G 1/2” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.
Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

2.7.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (PI)

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector.
La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se queme.

2.7.3 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.
Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.
Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.
Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

2.8 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso Cap. 6.
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Verificar la descarga regular de los productos de combustión.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.9 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo de la Freidora al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambio. Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

Cerrar el grifo del gas situado antes del aparato.

3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (FIG. 5)

- Abrir la puerta del armario y sacar los contenedores del aceite
- Aflojar el tornillo (D) y empujar el regulador del aire de entrada (C) en el venturi.
- Desatornillar con una llave del 12 el inyector (B) y sustituir con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II.

3.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL PILOTO PARA LOS MODELOS: G77/F2V7-A4S, G77/F2V7-A4B (FIG. 6)

- Atención desmontar primero la bujía (Fig. 6 pos. 5) desenroscando la tuerca (Fig. 6 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 2) y desmontar el inyector piloto (Fig. 6 pos. 7).
  El inyector está enganchado en el bicono (Fig. 6 pos. 3).
- Sustituir el inyector piloto con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II.
- Apretar bien las tuercas con una llave de 10 mm.

3.2.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL PILOTO PARA LOS MODELOS: G77/F14-A4S , G77/F14-A4B Y G77/F28-A7S, G77/F28-A7B (FIG. 7)

- Atención desmontar primero la bujía (Fig.7 pos.9) desenroscando la tuerca con una llave de 10 mm.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 10 mm (Fig.7 pos.2) y desmontar el inyector piloto (Fig. 7 pos. 7).
- Sustituir el inyector piloto con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II.
- Apretar bien las tuercas con una llave de 10 mm.

3.3 REGULACIÓN DEL AIRE DE ENTRADA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Poner el aparato en función siguiendo las instrucciones para el usuario.
- Controlar que no haya pérdidas de gas con agua con jabón, encender el piloto siguiendo las instrucciones de funcionamiento y controlarlo.
- Para el control de la regulación del aire de entrada de los quemadores principales la distancia “X” tiene que ser regulada de manera correcta (véase la tabla Inyectores II fig. 5 pos. C); una correcta regulación del aire de entrada hace que las llamas no se separen cuando el quemador está frío y no vuelvan cuando el quemador está caliente.
- Controlar el interencendido y la regularidad de la llama al máximo.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

4. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo. Por otra parte hay que controlar el buen funcionamiento de la campana antiviento / rompe tiraje y la entrada del aire.

4.1 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

En caso de reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.
Antes de desmontar los componentes y sustituirlos cerrar el grifo del gas.
Abrir la puerta y desmontar la parte del frente.
Extraer el recipiente de recogida y realizar la sustitución de los componentes más importantes:

A) Encendedor piezo eléctrico
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenrosque el tornillo situado bajo el botón de encendido utilizando un destornillador de estrella (Fig. 10).
- Sustituir el encendedor.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto "Targhet" (Fig. 6 pos. 5)
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar la tuerca (Fig. 6 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto "Conducto de encendido" Fig. 7 pos. 5
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenrosque la tuerca (Fig. 7 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

C - Termopar (Fig. 6-7 pos. 4)
Preste la máxima atención a la bujía cercana, fabricada en material cerámico y muy frágil.
- Afloje, con una llave de 9 mm, el termopar del piloto (Fig. 6-7 pos.9) y de la válvula termostática (Fig. 10).
- Saque los dos faston del termostato de seguridad.
- Sustituya el termopar.
- Vuelva a montarlo siguiendo el orden inverso.

D) Quemador piloto "Targhet" (Fig. 6 pos. 6)
- Desmontar la bujía (véase posición B) porque la parte en cerámica es muy frágil.
- Desmontar el termopar con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 4 y 8).
- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 2), prestando atención para no perder el inyector (Fig. 6 pos. 7) que está enganchado en el bicono (Fig. 6 pos. 3)
- Desmonte el piloto del soporte del quemador, aflojando los dos tornillos M3 (Fig. 6 pos. 1).
- Sustituir el quemador piloto.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: apretar bien la tuerca (Fig. 6 pos 2) y controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

D) Quemador piloto "Conducto de encendido" (Fig. 7 pos. 6)
- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm (Fig. 7 pos. 2).
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Afloje los dos tornillos (Fig. 7 pos. 1) con un destornillador de estrella.
- Desmontar la bujía (Fig. 7 pos. 5) y el termopar (Fig. 7 pos.4)
- Sustituir el cuerpo del quemador piloto (Fig. 7 pos. 6).
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

E) Válvula termostática (Fig. 10)
- Sacar el tubo de su vaina de protección
- Separar el tubo del gas de la salida de la válvula.

- Desmontar los 4 tornillos de la platina superior de entrada del gas.
ATENCIÓN: controlar bien la junta tórica (OR) de estanqueidad del gas.
- Desmontar el termopar con una llave de 9 mm.
- Desmontar el tubo de alimentación del quemador piloto con una llave de 10 mm.
- Sustituir la vieja válvula termostática con la nueva.
ATENCIÓN: los mandos deben estar arriba, no hay que olvidar la interrupción del termopar!
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.
- Monte de nuevo el bulbo de la válvula.
ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.
Controlar que la temperatura del aceite llegue a 195° C con el termostato en la posición 8.

F) Quemador (Fig. 5)

- Desenrosque la tuerca (Fig. 5 pos. E)
- Desmontar la tuerca situado arriba de la plancha con una llave de 13 mm.
- Desmontar el perno situado sobre la plancha con una llave de 10 mm.
  Entonces se puede sustituir el quemador.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

G) Termostato de seguridad (Fig. 11)

- Controlar el funcionamiento y buscar la causa que activó el termostato límite.
  Su sustitución es muy sencilla.

ATENCIÓN: el termostato interrumpe siempre el circuito del termopar.

Premisa

Antes de poner en función el aparato lavar cuidadosamente el recipiente y las cestas, de la siguiente manera:
- Llenar el recipiente hasta el nivel con agua y detergente, hacer funcionar el calentamiento y poner en ebullición algunos minutos, vaciar el agua a través del grifo de vaciado y enjuagar abundantemente el recipiente con agua limpia.
- Si para freir se usa grasa no hay que ponerla en el recipiente si no está en estado líquido.
- Durante el uso se recomienda no cubrir el recipiente ni añadir sales o hierbas aromáticas.
- **No hacer funcionar nunca el aparato antes de haber llenado con aceite el recipiente. La falta de respeto de esta norma causaría graves daños por el sobrecalentamiento del fondo del recipiente.**

LLENADO DEL RECIPIENTE (Fig. 9)

Asegurarse que el grifo de descarga esté cerrado, luego poner el aceite para freir hasta la marca MÍN. En ningún caso tiene que superar la marca MÁX. Respecto a la capacidad del recipiente véase las tablas de datos técnicos 1.1.S, 1.1.B.

LLENADO DE LA CESTA

La cantidad de alimentos que se puede poner en la cesta depende de cómo se la desea cocinar. Al sumergirlos en el aceite hay que evitar un rápido descenso de su temperatura evitando siempre que descienda por debajo de los 160° C. Pequeños trozos de comida cocinados el tiempo justo resultan de todos modos mejores que un trozo grande que tiene que ser cocido un tiempo mucho más largo.

5.1 ENCENDIDO PILOTO (FIG. 10)

- Abrir el grifo del gas instalado antes del aparato
- Girar el pomo de regulación de la temperatura poniéndolo en la Posición (✱) y abrir la puerta del aparato.
- Apretar y mantener apretado hasta el encendido el pulsante piloto, simultáneamente apretar varias veces el pulsador de encendido unos 20 segundos hasta que el aire contenido en el conducto haya salido y se encienda el piloto (puede ser controlado por la puerta del aparato abierta).

5.1.1 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Después de haber encendido el piloto, el quemador se enciende girando el pomo y poniéndolo en la posición 8.
La regulación de la temperatura del aceite se realiza girando el pomo de la posición 1 a la 8.

POSICIÓN DEL POMO	TEMPERATURA DEL ACEITE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 APAGADO

El apagado del quemador principal se obtiene girando el pomo y poniéndolo en la posición de encendido del piloto (✱).

Para apagar incluso el piloto, apretar el pulsante indicado con (●).
Nota. el pulsante sigue automáticamente en posición unos 90 segundos; durante este período el aparato sigue apagado.

5.3 LIMPIEZA Y CUIDADOS

Para la limpieza atenerse a las siguientes instrucciones :
- Limpiar todo sin usar lanas metálicas ni productos abrasivos.
- Se recomienda que el aceite o la grasa usados para la cocción sean de buen calidad y siempre sin impurezas; éstas tienen que ser eliminadas por filtración.
- Antes de poner el aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que este último esté bien limpio.
- Poner la tapa del aparato cuando no se lo usa.

5.4 EJEMPLOS DE COCCIÓN

COMIDA	TIEMPO EN MINUTOS	TERMOSTATO
Tostadas	1	180
Gambas y calamares	2 - 5	180
Filete de pescado pasado por pan	2 - 4	190
Frito mixto	3 - 5	190
Chorizos	2 - 4	170 - 180
Pollos	10 - 15	170 - 180
Polluelos	5 - 8	180
Carnes asadas varias (de 1 a 2 Kg.)	20 - 25	170
Patatas fritas y rodajas	3 - 5	190
Dorado de patatas en gajos	1 - 2	190
Fondos de alcachofas, coliflores, calabacines.	2 - 4	190
Buñelos	2 - 4	180
Croquetas de arroz	3 - 5	160 - 180

5.5 VACIADO DEL RECIPIENTE DEL ACEITE (FIG. 4)

Para vaciar el recipiente abrir el grifo correspondiente, el aceite corre automáticamente a través de un filtro de la cubeta de recogida.
Hay que verificar periódicamente que el nivel del aceite de la cubeta de recogida no alcance el borde y que el filtro esté limpio.
Si fuera necesario vaciar y/o limpiar el filtro.
Un pomo extraíble en el borde superior facilita la extracción y vaciado de la cubeta de recogida del aceite, con las dos manos.

5.6 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad (Fig. 11) que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando está activado, para hacer funcionar nuevamente el aparato, hay que activar de otra vez el termostato (Fig. 11), operación que debe ser efectuada por personal experto, luego de haber comprobado la causa de su activación.

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

RECIPIENTES DE COCCIÓN

- Vaciar los recipientes del aceite haciendo bajar el grifo de descarga de recogida, luego limpiar cuidadosamente usando un detergente adecuado y evitando raspar o rayar el fondo del recipiente. Enjuagar abundamentemente para quitar todo residuo de detergente.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave.

El brillo se mantiene haciéndo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

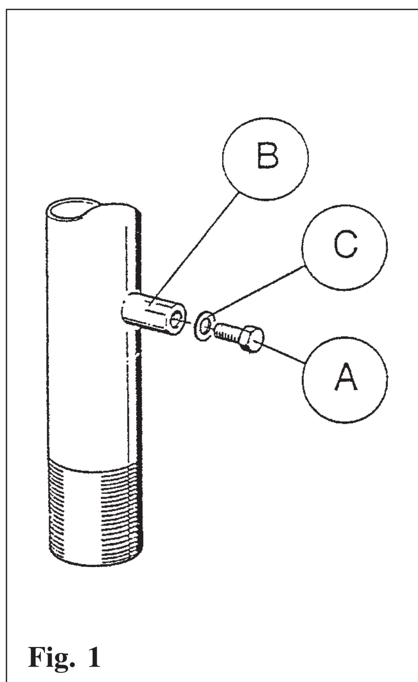


Fig. 1

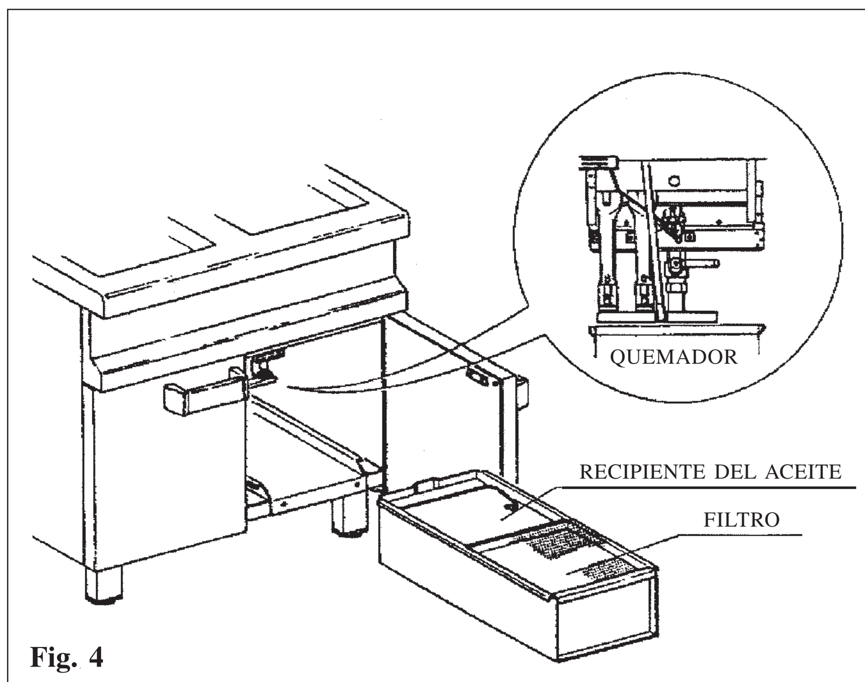


Fig. 4

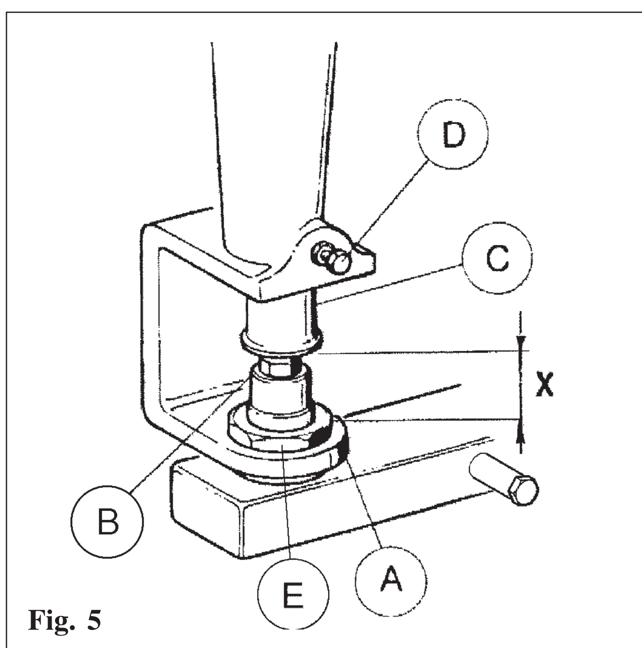


Fig. 5

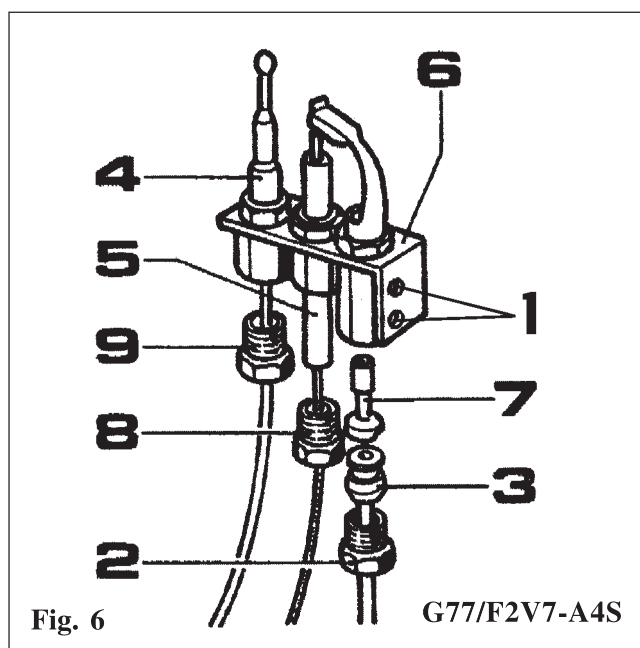


Fig. 6

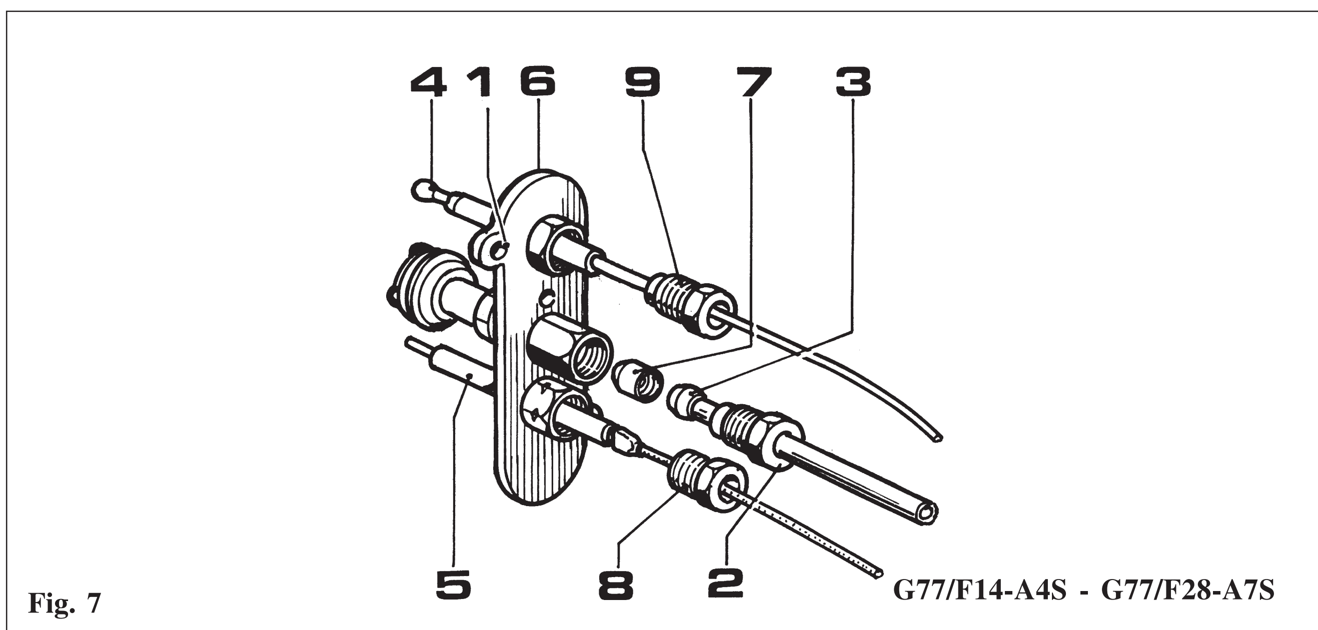


Fig. 7

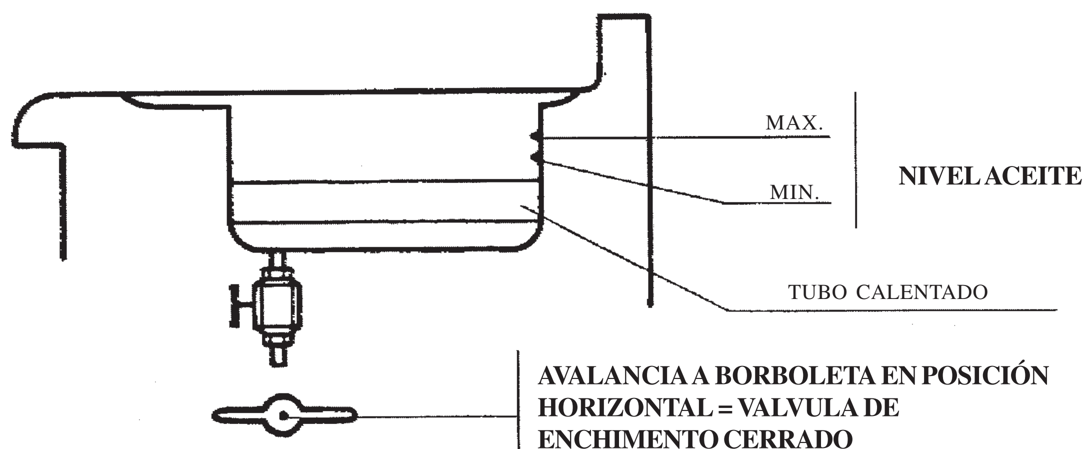


Fig. 9

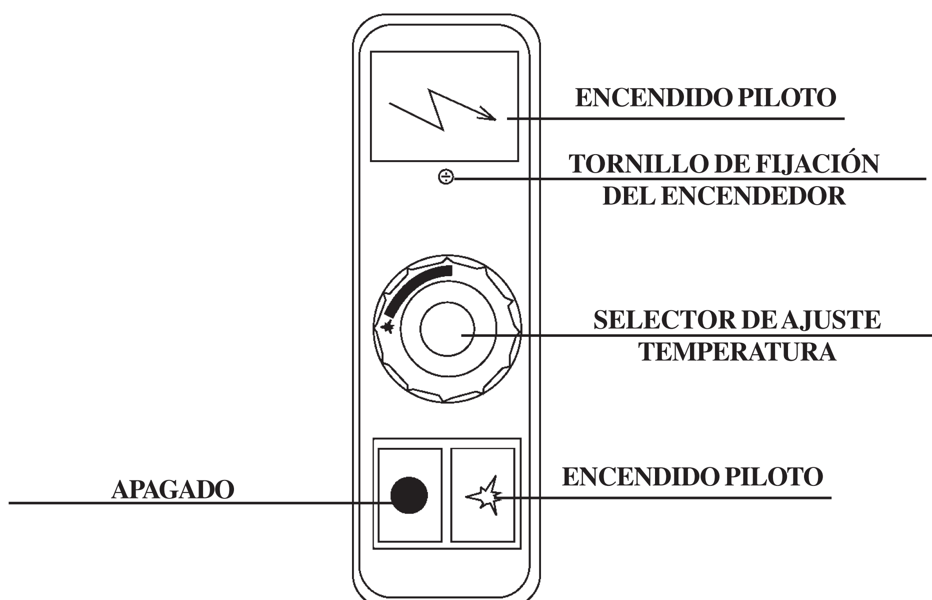


Fig. 10

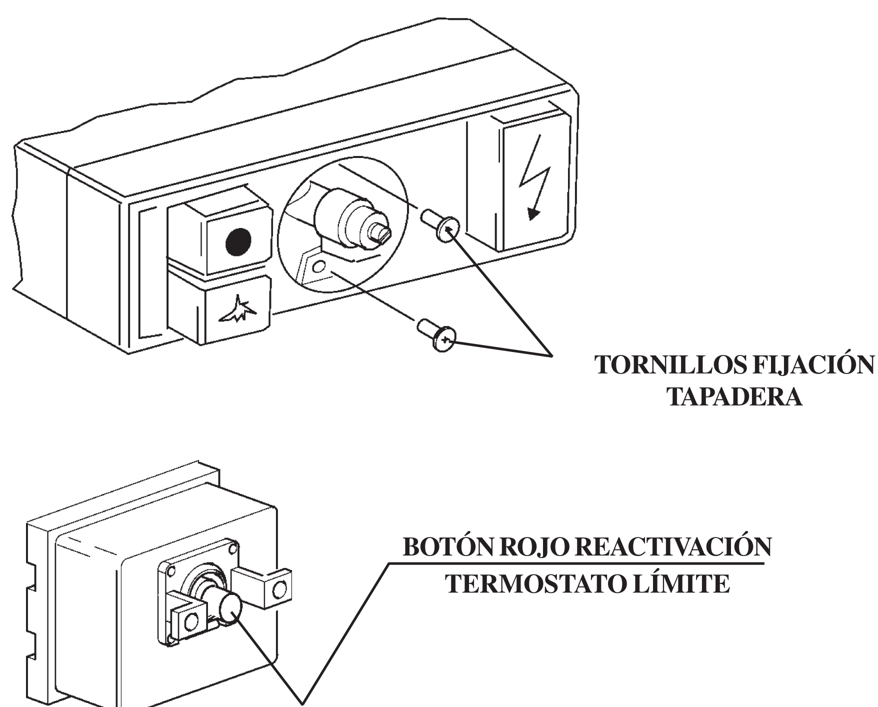


Fig. 11

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1
TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION – DRUCK - PRESIÓNE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO												
Iniettore Injector Injecteur Einspreitzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronomy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLONIA POLEN POLOGNE POLAND POLONIA	ALEMANIA DEUTSCH. ALLEMAGNE GERMANY GERMANIA	LUXE. LUXEM. LUXEM. LUXEM. LUXEN.	FRANCIA BÉLGICA FRANKREICH BELGIEN FRANCE BELGIQUE FRANCE BELGIUM FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SUIZA ÖSTERREICH SCHWEIZ AUTRICHE SUISSE AUSTRIA SWITZERLAND AUSTRIA SVIZZERA	DINAMARCA FINLANDIA SUECIA LATVIA ALBANIA BULGARIA DÄNEMARK FINNLAND SCHWEDEN LETTLAND ALBANIEN BULGARIEN DANEMARK FINLANDE SUÈDE LETTONIE ALBANIE BULGARIE DENMARK FINLAND SWEDEN LATVIA ALBANIA BULGARIA DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA LETTONIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA ITALIEN SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTUGAL PORTUGAL PORTUGAL PORTUGAL PORTOGALLO	HOLANDA HOLLAND HOLLANDE NETHERLANDS OLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA NORUEGA ESLOVENIA TURQUÍA CROATIA RUMANIA REPÚBLICA CHECA MACEDONIA ESTLAND LITUANIA SLOWAKEI NORWEGEN SLOWENIEN TÜRKEI KROATIEN RUMÄNIEN TSCHECHIEN MAZEDONIEN ESTONIE LITUANIA SLOVAQUIE NORVÈGE SLOVENIE TURQUIE CROATIE ROUMANIE REPUBLIQUE TCHEQUE MACEDOINE ESTONIA LITUANIA SLOVAKIA NORWAY SLOVENIA TURKEY CROATIA ROMANIA CZECH REPUBLIC MACEDONIA ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA CROAZIA ROMANIA REP. CECA MACEDONIA	MALTA CHIPRE ISLANDIA MALTA ZYPERN ISLAND MALTE CHYPRE ISLANDE MALTA CYPRUS ICELAND MALTA CIPRO ISLANDA
2H	G20	20	17	25					$II_{2H3B/P}$	$II_{2H3B/P}$	II_{2H3+}	II_{2H3+}		$II_{2H3B/P}$	
2E	G20	20	17	25	II_{2E3P}	$II_{2ELL3B/P}$	II_{2E3P+}								
2L	G25	25	20	30									$II_{2L3PB/P}$		
2L	G25	25	20	30											
2LL	G25	20	18	25		$II_{2ELL3B/P}$									
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II_{2E+3+}							
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						$II_{2H3B/P}$			$II_{2L3B/P}$	$II_{2H3B/P}$	$I_{3B/P}$
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		$II_{2ELL3B/P}$			$II_{2H3B/P}$						
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45			II_{2E3+}	II_{2E+3+}			II_{2H3+}	II_{2H3+}			
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II_{2H3+}			
3P	*G31	30	25	35											
3P	*G31	37	25	35	II_{2E3P}										
3P	*G31	50	42,5	57,5											

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Swizerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37

IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	II2H3B/P	20,30/30
LU	Luxemburg	II2E3P+	20,29-37
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3B/P	25,30-30
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECNIQUES
TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,164	2X0,582
	G30/31	Kg/h	0,868/0,854	2x0,434/2x0,427	2x0,868/2x0,854	0,986/0,972	2X0,492/2X0,486
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A.-X mm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A.-X mm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31			
IT – IE – GR – GB – ES- PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
	G30/31	Kg/h	0,868/0,750	2x0,434/2x0,375	2x0,868/2x0,750	0,986/0,852	2X0,492/2X0,426
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. Xmm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		100K	100K	100K	105K	105K
R.D.A. Xmm			12	12	12	11,5	11,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31			
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
	G25	m³/h	1,822	0,911	2X1,822	1,538	2X0,769
	G30/31	Kg/h	0,868/0,854	2x0,434/2x0,427	2x0,868/2x0,854	0,986/0,972	2X0,492/2X0,486
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. X mm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A. X mm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31			
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			**G77/F14-A4B**	**G77/F2V7-A4B**	**G77/F28-A7B**	**G77/F14-A4S**	**G77/F2V7-A4S**
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
	G30/31	Kg/h	0,868/0,750	2x0,434/2x0,375	2x0,868/2x0,750	0,986/0,852	2X0,492/2X0,426
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. X mm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A. X mm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-		-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31			
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			**G77/F14-A4B**	**G77/F2V7-A4B**	**G77/F28-A7B**	**G77/F14-A4S**	**G77/F2V7-A4S**
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
	G25	m³/h	1,822	0,911	2X1,822	1,538	2X0,769
	G30/31	kg/h	0,868/0,750	2x0,434/2x0,375	2x0,868/2x0,750	0,986/0,852	2X0,492/2X0,426
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. X mm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto			51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		185L	185L	185L	195L	195L
R.D.A. X mm			21	21	21	21	21
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-			
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		100K	100K	100K	105K	105K
R.D.A. X mm			12	12	12	11,5	11,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-			
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31		
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas							
	G25	m³/h	1,354	2X0,677	2X1,354	1,54	2X0,770
	G31	Kg/h	0,854	2x0,427	2x0,854	0,972	2X0,486
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		175L	175L	175L	185L	185L
R.D.A. X mm			21	21	21	21	21
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A. X mm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		30	30	30	30	30
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		110K	110K	110K	110K	110K
R.D.A. X mm			12	12	12	11,5	11,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31		
NL	II2L3P	p(mbar)	25	37	50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			**G77/F14-A4B**	**G77/F2V7-A4B**	**G77/F28-A7B**	**G77/F14-A4S**	**G77/F2V7-A4S**
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
	G31	kg/h	0,854	2x0,427	2x0,854	0,972	2X0,486
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. X mm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A. X mm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		30	30	30	30	30
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		110K	110K	110K	110K	110K
R.D.A. X mm			12	12	12	11,5	11,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31		
LU	II2E3P	p(mbar)	20	37	50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
	G31	Kg/h	0,854	2x0,427	2x0,854	0,972	2X0,486
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. X mm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A. X mm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31			
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:

Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos

Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m^3/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
	G30/G31	Kg/h	1,168/1,150	0,584/0,575	0,584/0,575	0,584/0,575	1,168/1,150
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. X mm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51	51	51	51	51
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 28-30/37		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A. X mm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 28-30/37		30	30	30	30	30
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		100K	100K	100K	105K	105K
R.D.A. X mm			12	12	12	11,5	11,5
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31		
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas							
	G30/G31	Kg/h	0,868/0,750	2x0,434/2x0,375	2x0,868/2x0,750	0,986/0,852	2X0,492/2X0,426
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar30/30		115K	115K	115K	120K	120K
R.D.A. Xmm			12,5	12,5	12,5	13	13
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar30/30		30	30	30	30	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31			
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30			

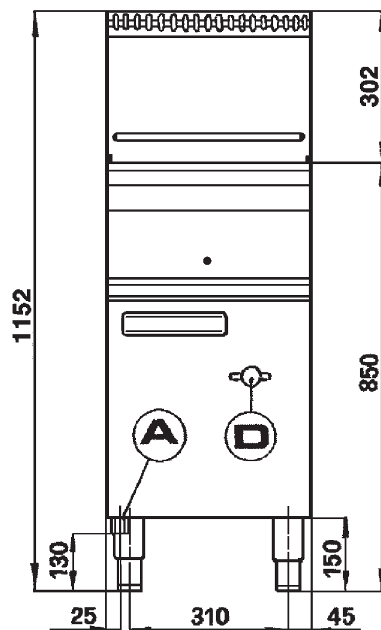
I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

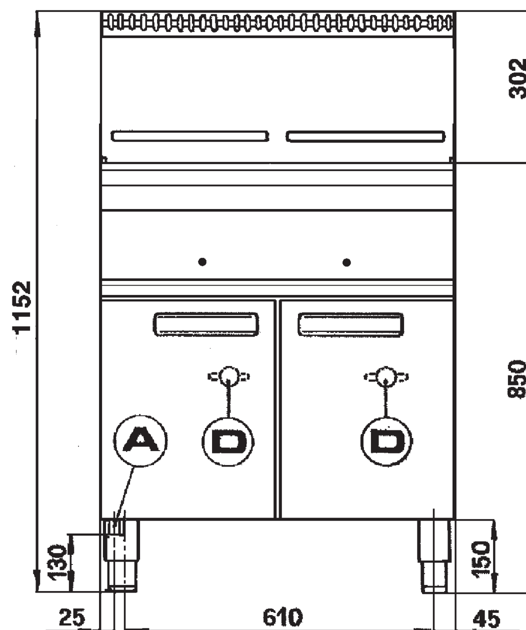
TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:							
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			G77/F14-A4B	G77/F2V7-A4B	G77/F28-A7B	G77/F14-A4S	G77/F2V7-A4S
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11	5,5+5,5	11+11	12,5	6,25+6,25
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	1,164	2X0,582	2X1,164	1,323	2X0,661
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	-	-	-
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		14lt	7+7lt	14+14lt	14lt	7+7lt
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		170L	170L	170L	180L	180L
R.D.A. Xmm			21,5	21,5	21,5	22,5	22,5
BY PASS Ø-1/110mm			-	-	-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51	51	51	51	51

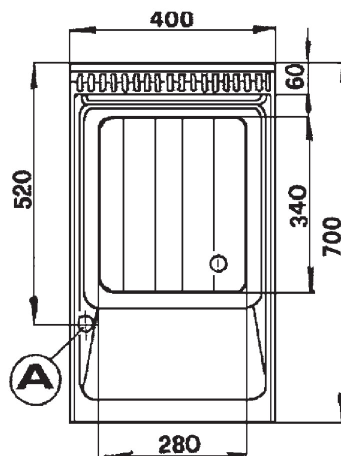
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20				
LV	I2H	p(mbar)	20				

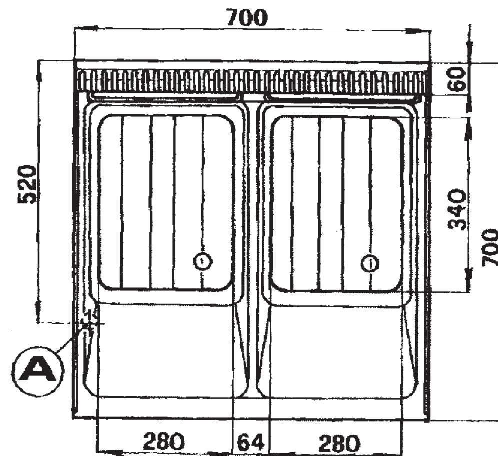
I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE - ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



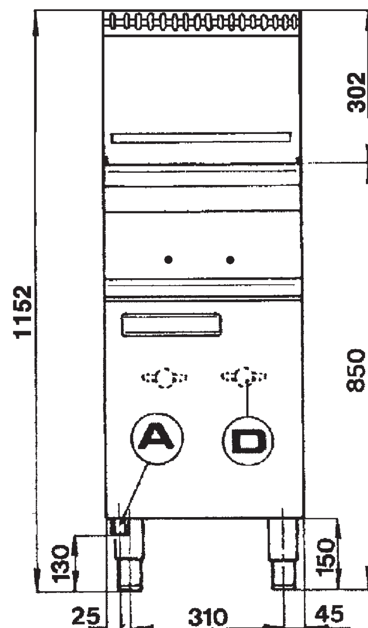




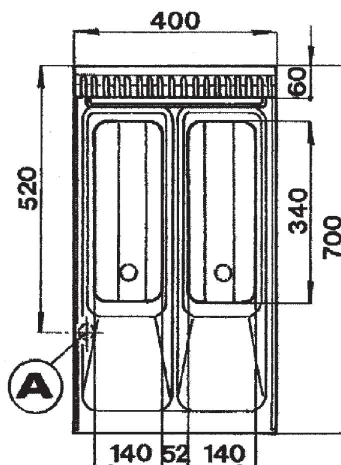


G77/F14-A4S

G77/F28-A7S

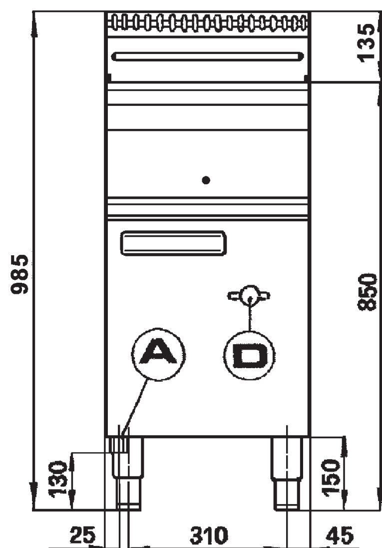


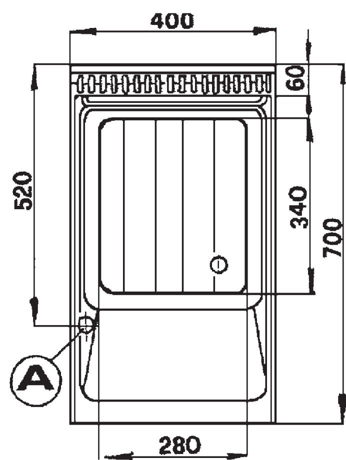
G77/F2V7-A4S



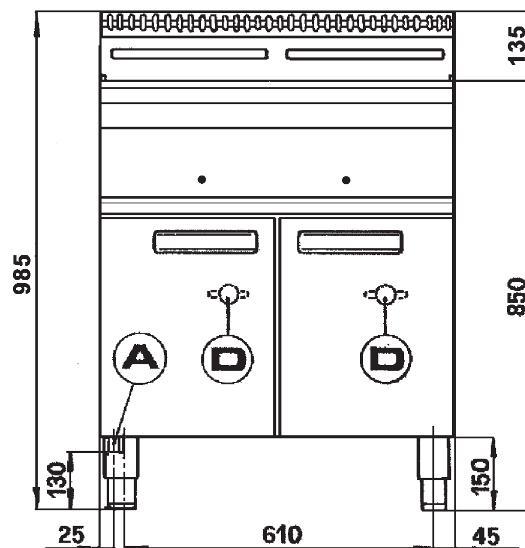
A= **Collegamento gas G 1/2"**
Gas connection G 1/2"
Raccord gaz G 1/2"
Gasanschluß G 1/2"
Conexión gas G 1/2"

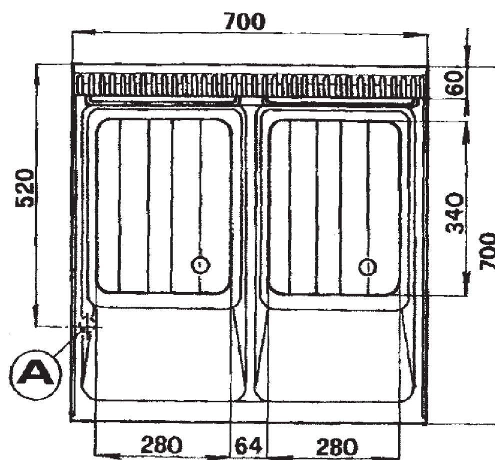
D= **Rubinetto scarico olio**
Oil discharge valve
Robinet de vidange huile
Ölablaßhahn
Grifo vaciado aceite



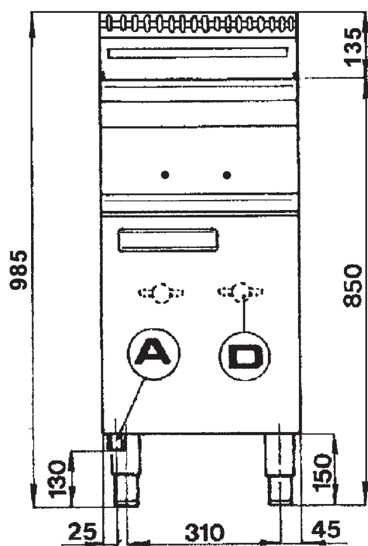


G77/F14-A4B

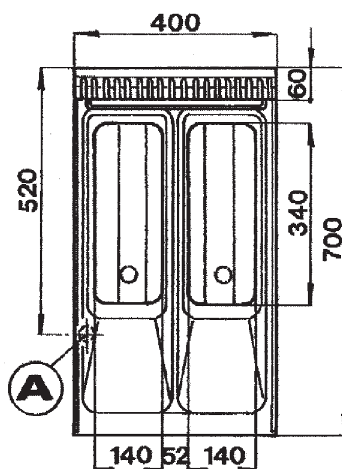




G77/F28-A7B

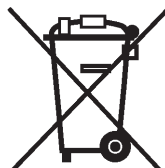


G77/F2V7-A4B



A= Collegamento gas G 1/2”
Gas connection G 1/2''
Raccord gaz G 1/2”
Gasanschluß G 1/2''
Conexión gas G 1/2”

D= Rubinetto scarico olio
Oil discharge valve
Robinet de vidange huile
Ölablaßhahn
Grifo vaciado aceite



I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.